
22101112746

Never put sugar with rice when boiling - always salt.

Sauce.

White wine, about tumbler, 2 charlottes, pepper, bunch of parsley chopped, garlic ~~one~~ pinch grated mixed with a piece of butter, salt, drop of lemon, another piece of butter, drop of Worcester sauce

Gladys Spencer.

ENCYCLOPÉDIE-RORET

TRAITÉ PRATIQUE

DE

CUISINE BOURGEOISE

EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

Histoire du repas à travers les âges. 3 fr. 50

Hygiène de l'enfance. 0 fr. 30

Éléments Culinaires à l'usage des jeunes filles. *3e édition.* 1 vol. in-18 jésus cartonné. 3 fr.

100 Entremets, 1 vol. in-18 jésus cartonné. 2 fr.

L'École de Cuisine, Revue bi-mensuelle. 6 fr. par an. Abonnement, 5, cité d'Antin, Paris.

Manuel de l'Apiculteur Mobiliste ou Nouvelles Causeries sur les Abeilles en 30 Leçons, par l'abbé Duquesnois, curé de Saint-Cyr-sous-Dourdan, auteur des Causeries sur les Abeilles, 1 vol. in-18 jésus orné de 20 illustrations dans le texte. 3 fr.

— **Brasseur,** ou l'Art de faire toutes sortes de Bières françaises et étrangères, par F. Malepeyre. Nouvelle édition, entièrement revue et complétée par Schield-Treherne, 2 gros vol. accompagnés d'un Atlas de 14 planches. 8 fr.

— **Distillateur-Liquoriste,** contenant les Formules des Liqueurs les plus répandues, les parfums, substances colorantes, etc., par MM. Lebeaud, Julia de Fontenelle et Malepeyre. 1 gros vol. 3 fr. 50

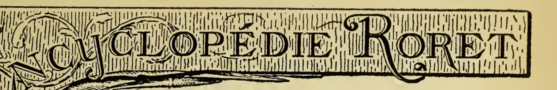
— **Distillation des Grains et des Mélasses**, par MM. F. Malepeyre et Alb. Larbalétrier. 1 vol. accompagné d'un Atlas de 9 planches in-8°. 5 fr.

— **Distillation des Vins,** des Marcs, des Moûts, des Fruits, des Cidres, etc., par M. F. Malepeyre. Nouvelle édition revue, corrigée et considérablement augmentée par M. Raymond Brunet, ingénieur-agronome. 1 vol. 3 fr.

— **Eaux et Boissons Gazeuses**, ou Description des méthodes et des appareils les plus usités dans cette industrie, le bouchage des bouteilles et des siphons, la Gazéification des Vins, Bières et Cidres, etc. Nouvelle édition augmentée des Boissons anglaises et américaines, par L. Gasquet, Ingénieur des Arts et Manufactures, et Jarre, Ingénieur. 1 vol. orné de 140 fig. dans le texte. 4 fr.

— **Oiseleur,** ou Secrets anciens et modernes de la Chasse aux Oiseaux, traitant de la Fabrication et de l'emploi des Filets et des Pièges, par J. G. et Conrard. 1 vol. orné de planches et de 48 figures dans le texte. Nouvelle édition. 3 fr. 50

— **Vinaigrier et Moutardier,** contenant la fabrication de l'acide acétique, de l'acide pyroligneux, des acétates, et les formules de Vinaigres de table, de toilette et pharmaceutiques, l'analyse chimique de la graine de moutarde, ainsi que les meilleures recettes pour la préparation de la moutarde. par MM. J. de Fontenelle et F. Malepeyre. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50



TRAITÉ PRATIQUE
DE
CUISINE BOURGEOISE
SUITE AUX
ÉLÉMENTS CULINAIRES
A L'USAGE DES JEUNES FILLES

PAR

AUGUSTE COLOMBIÉ

Fondateur de l'Académie et de l'Ecole de Cuisine,
Membre d'honneur de l'Université française des Etats-Unis,
Lauréat de plusieurs Sociétés savantes,
Professeur à l'Association Philotechnique,
Ex-Chef des cuisines de LL. AA. le Prince et la Princesse de
HATZFELDT WILDEMBOURG

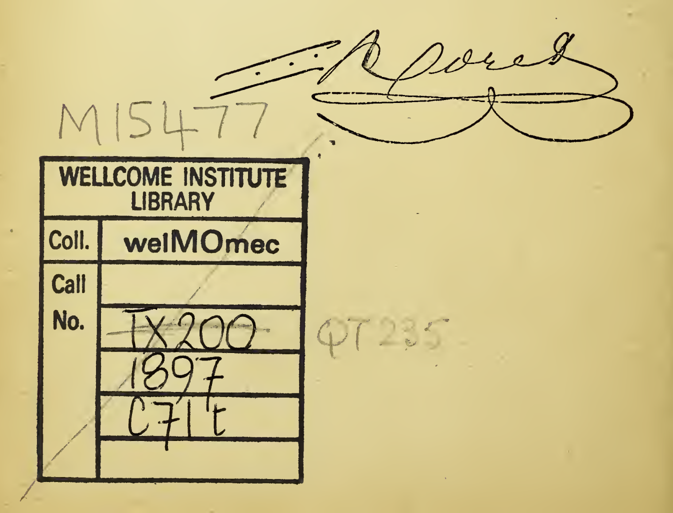
La cuisine est au commerce des nations,
ce qu'est l'ébauchoir pour l'artiste.

TROISIÈME ÉDITION
REVUE, CORRIGÉE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE

PARIS
L. MULO, LIBRAIRE-ÉDITEUR
12, RUE HAUTEFEUILLE, 12
1897

AVIS

Le mérite des ouvrages de l'**Encyclopédie-Roret** leur a valu les honneurs de la traduction, de l'imitation et de la contrefaçon. Pour distinguer ce volume, il porte la signature de l'Éditeur, qui se réserve le droit de le faire traduire dans toutes les langues, et de poursuivre, en vertu des lois, décrets et traités internationaux, toutes contrefaçons et toutes traductions faites au mépris de ses droits.



DÉDICACE

A Son Altesse
le prince de HATZFELDT-WILDEMBOURG.

Altesse,

Grâce aux inoubliables conseils donnés par l'impeccable gastronome que j'eus l'honneur de servir, je crois pouvoir offrir sans crainte, à un public d'élite, ce *Traité Culinaire*, qui est un résumé des travaux ordinaires exécutés dans les cuisines de Votre Altesse.

A l'hommage public de mon éternelle gratitude pour les bontés dont Votre Altesse m'honora, qu'il me soit permis de joindre l'assurance de mon profond dévouement et de ce respectueux souvenir.

Auguste COLOMBIÉ.

MERLANS A LA CARNOT

Envoi à Monsieur Colombié.

Ils sont friands, dorés, faits pour table de Prince;
On y reconnaît bien la main d'un Colombié.
Aussi, comme un gourmet, au sourire éveillé
Et non en gastronome, au ventre sec et mince,

M'en suis-je régalé: et, ma foi, j'en pince !
Tout d'abord je voulus, pour fêter le dernier,
Lui faire autre repas. Mais au diable ; le premier
Etait d'un goût si fin, que de ma dent qui grince,

Sans y songer d'abord, j'entamai le second.
La tête, le milieu, puis bientôt, ô disgrâce,
Il ne reste plus rien ! je suis un vagabond !

Non, maître Colombié, je n'y fis point de grâce;
A votre mets exquis j'ai fait superbe accueil,
Mais je dus pleurer, hélas ! trop tôt mon deuil.

Paris, 7 février 1891.

H. JULIEN.

AVANT-PROPOS

Aux bienveillantes et distinguées Auditrices de mes Cours de Cuisine de Paris et des Départements.

Mesdames,

Je ne puis mieux commencer la deuxième partie de mes travaux culinaires qu'en vous rendant compte de l'effet produit par vos conseils et vos persévérants encouragements ; effet qui eut pour résultat la composition et l'impression des *Éléments Culinaires à l'usage des Demoiselles*, éclos presque sous votre dictée. Ce compte se résume en un nombre respectable de lettres, émanant de jeunes filles n'ayant jamais fait de cuisine, disant avoir abordé avec aplomb le fourneau, qui avant leur faisait tant de peur, et avoir réussi, avec un grand étonnement, ce qu'elles avaient entrepris : déjeuner, dîner ou pâtisserie.

Des jeunes mères se trouvent heureuses de savoir préparer des gourmandises, des mets délicats et légers pour leurs bébés, au lieu de laisser ce soin à des mains moins dévouées et parfois peu... adroites. Plusieurs grandes dames, de celles qui tiennent avec une vaillance digne d'éloges et d'admiration au titre si glorieux de maîtresse de maison, ont bien voulu me féliciter de l'idée que je poursuis depuis si longtemps et me promettre leur actif concours pour le jour où, l'idée enfin mûre et comprise par un plus grand nombre de personnes sérieuses, on pourra passer à une fondation digne de Paris et du rang qu'il occupe dans les questions d'enseignement professionnel.

Plusieurs militaires faisant partie de l'armée active et à même de juger par là de l'importance et du rôle de l'alimentation au point de vue de la défense nationale, m'ont également encouragé à propager l'enseignement culinaire, me disant, avec

raison, qu'après les marches et les manœuvres, rien ne délasse et ne rend l'homme heureux comme un *fricot*, dit l'un, comme un *rata*, dit un autre, vite et bien fait, en arrivant à l'étape.

De très beaux articles de presse, notamment celui de notre éminent bibliophile gastronomique, M. Georges Vicaire, article qui a fait le tour de la presse culinaire, ont prouvé que l'heure était venue de s'occuper de l'Ecole de Cuisine. Enfin, l'approbation si louangeuse du vaillant apôtre de l'instruction familiale, l'illustre J. Simon, et celle non moins appréciée de son éminent collègue de l'Académie, M. Henri de Bornier (1), de MM. le marquis de Ternay, du baron des Jamonières, du baron Minal, de Mme Huet, de Mme H. Mélines, etc., etc., vous prouvent, Mesdames, que vous êtes soutenues et comprises, et qu'un simple effort de cohésion et d'intérêt suffira pour aboutir.

Si maintenant nous ajoutons à ces éloges si flatteurs la vente si rapide de l'ouvrage, dont les deux premières éditions se sont enlevées si rapidement, nous voyons que tout concourt pour prouver que votre idée était très sensée et aussi l'heure propice pour achever l'ébauche.

Je viens donc, à mon tour, après ce succès incontestable, mettre à exécution la promesse contenue dans la Préface de ces *Éléments*, qui était de leur donner une suite plus développée tout en restant aussi pratique. Mais avant d'aller plus loin, je dois compléter l'exposé qui précède en vous faisant part, avec la même franchise, des critiques soulevées : 1° Parce que la rédaction du livre n'était pas assez érudite ; 2° J'ai été traité de Turc à Maure par certain charcutier qui m'a dit que « j'avançais des faits qu'il m'était impossible de juger étant incompétent ».

Si je devais me disculper du premier défaut qui m'est reproché, défaut que j'ai constaté en demandant l'absolution

(1) Voir ces lettres dans les *Eléments Culinaires* à l'usage des jeunes filles.

d'avance et que je déplore plus que qui que ce soit au monde, je renverrais ces aimables personnes au *Préambule* qui précède l'ouvrage en les priant de le lire, sûr d'avance qu'elles y trouveraient des circonstances atténuantes qui plaideraient en ma faveur ; mais j'aime mieux leur dire que j'ai continué mes études, acquis un peu plus d'expérience, grâce aux bonnes leçons de mes inspiratrices, et que je ne demande qu'à prouver que je suis un écolier digne de l'intérêt qu'elles veulent bien me porter.

Quant au chef de l'Ecole de la Charcuterie, je me bornerai à lui répondre en citant un seul fait divers, paru dans toute la presse le 15 janvier 1894, intitulé :

Saucisson de cheval

Saint-Tronc, 13 janvier 1894.

Un certain nombre de personnes qui avaient mangé du saucisson fait avec de la viande de cheval — dont on consomme une grande quantité dans la région — ont été fortement indisposées, etc., etc.

Je ne veux pas l'accabler et arrête ici la citation. J'affirme que j'ai écrit ce que j'ai vu, que je pourrais dévoiler d'autres fraudes, qu'il ignore, parce qu'il est de bonne foi, mais que je suis seul à connaître et à blâmer parmi les nombreux collègues de la capitale.

D'autres personnes, moins bienveillantes encore, ont essayé de me contester le titre de fondateur de l'École de Cuisine. Je me bornerai à les renvoyer aux archives de la Préfecture de la Seine, où elles trouveront une demande d'ouverture du Cercle d'Etudes sociales et professionnelles des Cuisiniers de Paris : demande faite dès les premiers mois de l'année 1879, ainsi qu'aux comptes-rendus de la presse qui analysait les Conférences sur l'alimentation, les condiments, etc., etc., que j'eus l'honneur de faire rue Réaumur, 58, où le Cercle fut ouvert dès cette époque. De ce qu'en France on est routinier avant tout, on n'en doit pas moins rendre à chacun la part qui lui revient

dans les tentatives d'améliorations professionnelles ou sociales, que les réflexions, l'expérience ou le hasard ont suggérées à l'innovateur, et sont mises à jour avec d'autant plus de peine que sa position était plus modeste et l'époque plus troublée par des tiraillements politiques ou autres, qui laissaient les devoirs professionnels livrés à eux-mêmes, ou, ce qui était plus dangereux, aux exploiteurs les moins scrupuleux.

PRÉFACE DE LA TROISIÈME ÉDITION

Il m'a été reproché, au sujet de la première édition de cet ouvrage, de ne parler que de l'emploi du gaz comme combustible, mais je dois dire que mes contradicteurs ne m'apportent à l'appui de leurs protestations que des raisons spécieuses. J'espère qu'étant de bonne foi, ils conviendront :

1° Que je n'avais pas à parler des combustibles qu'ils connaissent pour les employer ordinairement;

2° Qu'en ma qualité de professeur, je n'ai fait que leur indiquer le résultat de mes expériences en leur indiquant un moyen de cuisson à la fois commode, expéditif, propre et économique.

Il me semble que ces quatre qualités réunies ont leur valeur; libre à mes lecteurs de venir aux cours de l'École de Cuisine, 5, cité d'Antin, et je leur prouverai expérimentalement que je ne parle pas à la légère.

Au reste, je n'ai jamais prétendu que le fourneau à gaz devait être employé sous peine de *mort*, j'ai démontré son utilité et sa commodité ; indiqué les moyens de l'employer, et cela surtout aux ménagères modestes, trop souvent privées, hélas ! d'une nourriture chaude et réconfortante, n'ayant pas le temps de laisser s'allumer tout autre combustible pour préparer leur déjeuner et celui de leurs enfants lorsqu'elles rentrent harassées de l'atelier.

Dois-je être condamné pour leur avoir indiqué un moyen de cuire, tout à la fois économique, expéditif et sûr ?

Je laisse la parole à ceux qui ont vu, qui ont essayé, qui me croient, et ceux-là deviennent légion. La vente aussi rapide des deux premières éditions ne répond-elle pas avec assez d'éloquence aux autres ?

Septembre 1897.

AUGUSTE COLOMBIÉ.

INTRODUCTION

Chères Lectrices,

Permettez-moi de vous exposer quelques considérations générales, d'une très haute portée, lesquelles je vous prie de lire avec attention, parce qu'elles sont d'une grande utilité pour la direction de la cuisine, de l'office et de la table.

Elles portent principalement sur la différence de dépenses entre le repas fait par un artiste consciencieux et compétent, et celui d'un cuisinier ordinaire ; l'un n'emploiera que des marchandises de premier choix, de fraîcheur irréprochable, des primeurs supérieures et *du pays*, du beurre surfin ; l'autre se servira de marchandises étrangères de deuxième ordre et de beurre de qualité inférieure.

Prenons poids égal de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de poisson, d'œufs, de légumes, de beurre, huile, etc., le tout composant un repas de famille ou un repas d'invités, et vous verrez que la dépense sera au moins doublée, si l'on se sert de comestibles ordinaires ou *courants* ; que l'échelle fait des soubresauts étourdissants quand on attaque les primeurs de choix, vendues seulement dans des maisons spéciales.

Il est donc indispensable que les maîtresses de maison se pénètrent de cette donnée qui n'a jamais été signalée (du moins à ma connaissance) dans aucun livre de cuisine. Pour qu'elles s'expliquent le pourquoi des *sauts si brusques* des livres des fournisseurs après une invitation de marque ou de familiers, que l'on traite avec un soin jaloux, il faut qu'elles sachent quelle est l'importance de l'*ordre* donné avec précision au *chef* ou au *cordon bleu*, qui saura réellement à quoi s'en tenir, ce qui sera attendu de lui ; il opérera ainsi sans tâtonnements.

Dans tous les cas il saura quelles marques de respect, d'attentions et de soins délicats ou de familiarité, les maîtres se sont tracées en recevant tels convives et en les traitant soit intimement, soit officiellement.

Un exemple à l'appui de mon dire :

Le filet de bœuf peut être acheté aux halles à 3 fr. le kilog. Si on le prend dans une boucherie de choix, on le paiera 6 fr., non paré, ce qui en augmente considérablement le prix. Un poulet Nantais coûtera de 3 fr. 50 à 4 fr. ; un de la Flèche, de la Bresse ou de Houdan, coûtera 7, 8 ou 9 fr., un turbot frais coûtera de 20 à 25 fr., un autre de même taille sera laissé pour 6 ou 8 fr. Le beurre ordinaire vaut 4 fr. le kilog, celui de choix de 7 à 8 fr. Un œuf ordinaire 0 fr. 10, un œuf frais 0 fr. 25 ou 0 fr. 30. Une botte d'asperges du pays coûtera 40 fr., une autre plus grosse n'en vaudra que 10. Des haricots verts coûteront 2 fr. le 1/2 kilog, tandis que ceux d'Algérie ou d'Espagne vaudront 0 fr. 75.

Ainsi donc, un chef scrupuleux fera moins *son beurre* en dépensant le double que ne le fera un autre à conscience plus élastique ; heureux encore quand le premier n'est pas blâmé (j'en ai fait l'expérience !) tandis que le second qui présente une note moins chargée à la fin de la semaine, se voit accueilli par un sourire gracieux.

Ces diverses raisons m'ont toujours fait aimer le maître exigeant, aimant à se rendre compte de tout, et non l'indifférent qui procède par *à-coups*, ou d'après les *on dit*.

Mon opinion formelle est que l'ouvrier gagne beaucoup à être connu ; aussi, s'il m'était permis de formuler un désir, je dirais : que les maîtres et maîtresses de maison laissent plus d'initiative à leur chef ou à leur cordon bleu. Rien ne rend un employé sérieux et dévoué comme la réconfortante satisfaction de se savoir apprécié. Le proverbe : « On ne prend pas des mouches avec du vinaigre » est plus vrai ici qu'ailleurs, et souvent on désoriente les meilleures volontés par des lamentations qui, en

somme, ne visent que des fautes légères, faciles à éviter, quelquefois même indépendantes du chef, pour mille raisons qu'il ne peut lui-même préciser, le coup de feu lui ayant masqué l'instant ou la raison qui les lui faisaient commettre. Un autre tort, très grave à mon avis, consiste en ce que dans certaines maisons on ne différencie pas assez entre le cuisinier et le domestique. Pour faire un chef, il faut, en plus d'aptitudes spéciales, trente ans d'études, tandis qu'un domestique s'improvise facilement. Dans l'armée, les galons n'imposent pas seulement l'autorité et le respect, mais aussi, ce qui est plus grave, la responsabilité en même temps que l'obligation d'une conduite en rapport avec le grade. On ne peut ainsi exiger d'un simple soldat ce que l'on est en droit de réclamer d'un officier supérieur. Il y a donc un double intérêt à élever la fonction puisque l'on peut exiger plus et mieux. Le gradé ne répond pas à l'emploi ? On le casse alors en connaissance de cause, celui-ci ne peut l'ignorer et le châtiment lui paraît moins injuste en voyant qu'il l'a mérité. S'il n'en est pas mortifié, il ne pourra dénigrer ses maîtres avec la même acrimonie : on lui reprocherait son incompétence, sa paresse ou son manque de direction.

Quant aux chefs de cuisine qui se plaignent si souvent d'être méconnus ou appréciés, je me permettrai de leur demander s'ils ont toujours fait le nécessaire pour ne point mériter l'indifférence contre laquelle ils déclament, sans se donner la peine de remédier aux *desiderata* qui l'ont produite. N'est-on pas obligé d'avouer que, certaines exceptions à part, exceptions qui (heureusement) tendent à se généraliser, les cuisiniers devraient être plus studieux, mieux cultivés, afin de répondre aux exigences du siècle et au progrès des arts. Qu'ils n'ignorent ni le pays d'origine, ni la valeur nutritive, encore moins thérapeutique des aliments. Que dans leurs loisirs, ils ne fassent point fi de la littérature, des beaux-arts, de la chimie, de l'hygiène alimentaire, et lorsque leurs maîtres, en général l'élite de la société, leur poseront des questions dont la solution est de leur

compétence, ils sauront user modestement mais convenablement de notre langue si souple et si étendue : ils éviteront ainsi les *lazzi* des étrangers qui tournent en ridicule la rédaction de certains menus. J'adresse ce conseil à mes jeunes collègues, parce qu'ils ignorent souvent que notre langue est l'inséparable compagne de notre cuisine raffinée, et que je voudrais les voir partout et toujours les premiers du monde. Il est donc indispensable de connaître le français et de le savoir à fond, ce qui ne s'apprend que par l'étude continue, persévérante et méthodique. Ne jamais se coucher ni se lever sans faire la lecture de quelques pages choisies de nos grands auteurs classiques, traitant de ce qui est comestible : cette toilette cérébrale, aussi indispensable que la toilette corporelle, leur donnera un relief et une valeur dont ils seront heureux de constater le double effet ; elle leur permettra en outre de goûter la joie si grande, si vraie, réservée aux seuls hommes studieux et éclairés et de profiter des conseils, aussi sages que précieux, que l'on ne donne qu'aux personnes capables de les comprendre, desquelles le proverbe dit : « A bon clerc, la moitié d'une parole suffit. » Plusieurs auteurs culinaires ont basé leur réputation sur l'art de préparer les restes ; je suis de l'école de Carême, qui les avait en horreur parce que cela double la dépense ; que le maître mange mal et malsain : du reste, dans une maison bourgeoise, le service est régulier, le nombre de personnes à nourrir ne variant que les jours de réception ; comme dans ces extras ce n'est que des aliments de choix que l'on sert, on peut servir les restes froids, entourés de gelée ou à la russe, avec une salade de légumes. Très peu de mets supportent sans perdre de leur tendreté, de leur délicatesse ou de leur coup d'œil, d'être réchauffés. (Il en est de même du vin qui a éte rafraîchi ou chambré, selon que le réclame le terroir d'origine). On a bien la ressource de les servir au gratin ou en salmis, mais ces deux manières de les servir ne sont pas sans laisser à désirer sous le rapport de l'hygiène, surtout quand on en use trop sou-

vent. Le mieux est de faire large, sans exagération, pour les grosses pièces et de passer les restes à l'office; quant aux mets délicats et chers par conséquent, ils est permis, sans être mesquin ni disgracieux, de faire plus en petit. Toute règle a ses exceptions : il est clair qu'une poularde à peine entamée, un pâté de foies gras, une truite ou un saumon, un jambon, etc., peuvent être servis le lendemain; mais les mets saucés et servis chauds, les grosses pièces de boucherie doivent être bannis d'une table sérieuse sur laquelle ils ont passé une première fois. Cette manière de voir, que ma longue expérience n'a fait que confirmer, donne des résultats palpables; le repas des maîtres est plus varié, plus riche et plus sain, tout en étant plus économique: plusieurs maîtres en ont été frappés.

Un autre système, plein d'erreurs, entraînant fatalement la décadence de la cuisine, consiste à donner au chef ou cordon bleu l'entreprise de la table à forfait. Les gens sérieux ne s'y laissent pas méprendre : trop soucieux de leur santé, de leur réputation de gastronomes et de leur bourse, ils concèdent volontiers cette prétendue économie aux gens superficiels et pressés. Ceux qui prétendent n'être pas déçus en agissant de la sorte, se trompent encore, l'introduction leur a dit pourquoi : de plus, si on marque de la défiance à tout le monde, on n'inspire aucun dévouement et la domesticité a trop de tendance à oublier que le dévouement supplée à bien des qualites manquantes, à l'intelligence surtout, et fait supporter d'autres défauts qui paraissent alors des vices.

Je m'arrête, parce qu'il faudrait pour traiter plus amplement ceci, la plume d'un La Bruyère ou d'un La Rochefoucauld, je n'ai jamais su tailler la mienne avec l'élégance du premier, encore moins la diriger avec la précision du second.

TRAITÉ PRATIQUE

DE

CUISINE BOURGEOISE

LEÇON PREMIÈRE

DINER — MENU

Petite marmite. — Soles à la Dieppoise. — Moules
Perdreaux à la casserole
Salade de saison. — Petits pois de conserve au sucre
Pommes à la bonne femme

Mesdames,

Vous voyez que notre menu est assez compliqué, puisqu'il se compose d'un dîner complet pour cinq ou six personnes. La petite marmite et son bœuf, une paire de soles et leur garniture, deux perdreaux énormes, un litre de pois conservés, six belles pommes. Nous sommes donc obligés de mettre de trois à quatre heures pour faire le dîner, mais pourtant nous pouvons disposer de deux bonnes heures de vacances pour vaquer à d'autres soins du ménage.

Quoique j'aie donné la formule du pot-au-feu dans mes *Éléments Culinaires*, je vais y ajouter quelques détails qui ne me paraissent pas nécessaires pour les jeunes filles à qui le livre est spécialement destiné et, par conséquent, je vous prie de m'excuser si je me répète.

Petite marmite. — Formule. — 4 litres d'eau filtrée (à défaut d'eau distillée que je voudrais voir employer dans les cuisines ainsi que le font les pharmaciens).

350 grammes environ de plate-côte.

350 grammes tranche grasse.

2 abatis de poularde.

1 carotte et 1 navet moyens.

1 poireau assez gros (le blanc seulement).

1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 2 clous de girofle.

De 25 à 30 grammes de sel gris de cuisine.

Un soupçon de panais et un peu de céleri.

Opération. — Nous procédons de la façon suivante : Remplir la marmite en terre du Midi ou de Bourgogne aux deux tiers de sa hauteur, ajouter la viande de boucherie et le sel, couvrir, faire bouillir et, en attendant, tremper les pattes de la poularde dans l'eau bouillante une minute, les déganter avec un torchon, flamber les ailerons, la tête et le cou, enlever le bec inférieur, raccourcir le supérieur, enlever la peau de la tête, seulement en coupant à partir de la saignée, vider le gésier et mettre le tout dans l'eau fraîche. Remuer de temps à autre la viande dans la petite marmite, car quelquefois elle attache, surtout si le gaz est trop ouvert et alors la marmite peut éclater ou tout au moins se fendre. Ce procédé aide également l'albumine à monter à la surface sous forme d'écume et le consommé est plus clair. A l'ébullition, enlever soigneusement l'écume, jeter un demi-verre d'eau froide, laisser rebouillir et écumer, ajouter alors l'abatis et une nouvelle goutte d'eau froide ; surveiller pour écumer toujours.

Maintenant, passons aux légumes : Ratissons ou enlevons le plus fin possible la peau de la carotte, car le sucre est dans la chair rouge ; un couteau, dit mécanique, nous rendra ce service rien qu'en le promenant dessus comme si c'était un rabot sur une planche ; passons au navet et faisons-en autant : enlever la première peau du poireau, du panais, au céleri si c'est du céleri rave, à l'oignon, plongeons le tout dans l'eau fraîche; préparons une gousse d'ail et les deux clous de girofle. Surveillons la marmite qui doit écumer toujours. Maintenant, mettons une coupe lyonnaise au feu sur l'autre foyer, ajoutons-y un peu de dégraissis de rôts ou du pot-au-feu précédent, mais clarifié, égouttons les légumes sur un linge en les pêchant avec la main afin que le sable ne remonte pas en remuant l'eau, coupons le poireau en ronds de 3 à 4 centimètres de long et dans la coupe vivement ; pas trop de feu surtout, afin que les légumes se colorent sans brûler ; couper la carotte d'égale longueur et les morceaux en quatre parties de manière à pouvoir enlever l'intérieur de la carotte, qui n'est bon à rien, si celle-ci n'est pas nouvelle ; couper le navet également, sauter le tout, y ajouter l'oignon et, quand les légumes sont bien dorés, les verser dans la marmite; mais pas la graisse qui reste dans la coupe. Piquer les clous dans la gousse d'ail et la mettre, ainsi que le panais et le céleri, dans le pot. Les légumes feront monter un peu d'écume, il faut l'enlever. C'est maintenant que l'on peut l'abandonner à lui-même après avoir réglé le gaz, de façon à ce que le bouillon fasse moins que sourire, la température de 100° le cuit et ne le réduit pas, pour cela il ne faut pas le laisser découvert ni même fermé hermétiquement mais presque. Cette

uniformité de température est impossible à obtenir avec les fourneaux à charbon de terre ou de bois. Voilà pourquoi un bon pot-au-feu, dans toute l'acception du mot, ne peut se faire qu'au gaz. Aussi cette opération culinaire est elle une des plus probantes pour affirmer la supériorité du gaz sur tous les autres combustibles. Comme il lui faut, pour être menée à bien, plusieurs heures pendant lesquelles la cuisson doit être égale, on ne peut trouver complètement ces conditions qu'avec un appareil à gaz qui n'oblige pas non plus à changer de place la marmite plus ou moins grande ou plus ou moins lourde. Passons maintenant à la garniture qui doit accompagner la petite marmite dans une bonne maison. Prenez la moitié ou une pomme de chou frisé ou cabus, suivant la saison et le nombre des convives ; lavez-le à l'eau fraîche et, après l'avoir défait feuille par feuille, prenez une casserole un peu haute, mettez-la à moitié d'eau bouillante et assez salée, plongez-y le chou, faites bouillir vingt minutes, égouttez-le, pressez-le afin que l'eau en sorte le plus complètement possible. Etendez-le sur un torchon et sur la table, coupez les feuilles trop grandes et enlevez les côtes qui sont un peu fortes.

Remettez-le dans une casserole toute petite où il entrera à peine, versez au-dessus la graisse de la marmite et un soupçon de consommé de la veille ou un peu de jus, couvrez d'un papier beurré, d'un deuxième couvercle, et quand le four sera chaud pour les besoins du dîner, vous la pousserez dedans une bonne demi-heure. Prenez une flûte boulangère assez cuite : fendez-la dans sa longueur, enlevez de deux coups de couteau et en creux la mie, coupez la demi-flûte en travers de quatre

centimètres de long, autant de l'autre moitié, trempez les croûtes ainsi obtenues dans un peu de graisse de volaille ou de beurre fondu, posez sur plaque, dorez au four, mettez dans un bol ces croûtons croustillants ; dans une autre les choux braisés ; dans une saucière un peu de raifort râpé et arrosé d'un peu de consommé un peu gras et bouillant, puis envoyez avec la marmite à table, telle que, posée sur serviette et un plat d'argent. On sert le consommé d'abord avec les croûtes, puis le bœuf, les choux et le raifort. Certaines personnes mangent le bœuf avec le consommé, à la mode anglaise.

Filets de soles à la Dieppoise. — Formule. — 2 soles moyennes, 1 litre de moules dites *aux cailloux*, 100 grammes de beurre frais, 2 jaunes d'œufs, 1 décilitre vin blanc, un bel oignon, 1 bouquet garni, quelques grains de poivre et un demi-jus de citron.

Opération. — Avec des ciseaux on coupe les ailes des soles, c'est-à-dire les nageoires qui en font le tour, on pose la sole à plat sur la table, la peau noire en dessous, on donne un léger coup de couteau au milieu de la queue et en travers sur la peau blanche ; seulement pour inciser la peau, on la retrousse un peu avec le pouce et l'index de la main droite, on la retire un peu pour pouvoir la pincer avec un linge, on tient alors la queue avec la main gauche, et en remontant la droite vers la tête, la peau s'enlève facilement ; on donne un coup de couteau entre la tête et le corps de la sole, mais sans toucher la peau noire, on renverse la sole et on tire alors la tête en sens inverse, la peau suit avec autant de facilité que la précédente. On vide la sole, on fait la deuxième de la même

manière ; — les laver, les essuyer et, après avoir donné un coup de couteau circulaire sur la sole au ras des nageoires, on en donne un au milieu d'un bout à l'autre de la sole; avec la lame du couteau en biais on enlève le filet dans toute sa longueur en forçant le couteau vers sa main gauche, qui doit maintenir la sole à sa partie supérieure; l'opération est facile en appuyant, sans l'entamer, sur l'arête. On donne deux légers coups de couteau sur le filet et en travers du côté de la peau pour trancher les nerfs qui le feraient se recroqueviller, on le double en mettant le côté ciselé en dedans et le côté du filet le plus mince et le plus court en dessous, et sur un plat, légèrement beurré; tous les filets finis, on doit avoir une couronne ou turban, ce qui s'obtient en mettant les filets à cheval l'un sur l'autre, mais seulement sur un tiers et en tenant les pointes du filet toujours du côté bas ; les saler légèrement et les arroser d'un peu de citron, couvrir d'un papier beurré.

Moules. — Formule. — Arracher les fils des moules, les ratisser, les laver en brassant fortement pour les empêcher de s'ouvrir et boire l'eau douce, ce qui les rendrait moins bonnes.

Deux ou trois eaux suffisent; les mettre dans une casserole avec un peu de sel, un peu de thym, laurier, persil, un oignon coupé en lames, quelques gouttes de vin blanc, couvrir et faire bouillir à feu vif, retirer du feu et laisser couvert un quart d'heure. Prendre les arêtes des soles, les couper en 3 ou 4 morceaux, les mettre dans une petite casserole avec le vin blanc restant et y verser l'eau donnée par les moules, laisser bouillir 15 minutes, passer le jus

sur les filets de soles, mettre ceux-ci au four qui doit être chaud, tenir couvert avec le papier beurré, 6 ou 7 minutes de cuisson suffisent; en attendant, on sort les moules des coquilles dans un bol et on les tient au chaud et couvertes afin qu'elles ne dessèchent pas, mais sans bouillir. Jetez les arêtes, nettoyez la casserole, mettez-y la moitié du beurre, tenez au chaud, ajoutez un soupçon de muscade, une cuillerée à café de farine, remuez, versez le jus des soles bouillant, donnez un coup de fouet, ajoutez les deux jaunes d'œufs en tournant vivement, ajoutez le beurre qui reste, tournez toujours; mettez les moules dans le milieu du puits du turban des filets, versez la sauce et envoyez bien chaud. On peut préparer les filets et les moules et les tenir prêts à cuire quelques heures d'avance. Alors on commence l'opération un quart d'heure avant l'envoi de la petite marmite, en même temps que l'on fait marcher les perdreaux à la casserole, qui se préparent de la façon suivante :

Perdreaux à la casserole. — Formule. — Plumez les perdreaux, flambez-les légèrement au gaz, incisez la peau sur le cou, retroussez cette peau en la tirant vers le bas du cou et tenue en long, détachez le jabot avec soin et arrachez-le, sans le déchirer, autant que possible; tournez le perdreau sur le dos et posez-le sur la table, la tête opposée à votre poitrine, coupez la bague de l'anus d'un coup de couteau, mais sans faire le trou trop grand : en appuyant sur le ventre, faites sortir le gésier et les boyaux, mais non le foie qui est dépourvu de fiel ainsi que celui des pigeons; prenez une aiguille à brider, pas trop grosse, enfilez un mètre de fil

de cuisine, plantez l'aiguille au milieu de l'épine dorsale et faites-la ressortir *sous* la cuisse gauche, repiquez l'aiguille *sur* le pilon de la même cuisse et faites-la ressortir sur le gras de la cuisse droite, repiquez une troisième fois *sous* le pilon droit et faites sortir l'aiguille sur l'épine dorsale, au point de départ, nouez d'un double tour; gardez le fil qui va servir pour maintenir une feuille de vigne et une barde de lard gras appliquées l'une et l'autre sur la poitrine du perdreau. Faites l'autre également. Il ne faut pas couper les pattes des perdreaux, mais les flamber pour enlever la peau et couper seulement les griffes.

Cuisson. — Ayez une petite casserole en terre de Bourgogne ou de Provence avec son couvercle, mettez au fond un peu de graisse de volaille ou de beurre clarifié. Chauffez lentement d'abord; quand la graisse est fondue, chauffez un peu plus fort, mettez les deux perdreaux dans la casserole sur le dos, couvrez, épluchez 6 petits oignons, ajoutez-les, et si vous voulez, une douzaine de petites pommes de terre d'égale grosseur. Dans cinq minutes tournez les perdreaux sur le côté, encore 5 minutes, et tournez-les sur l'autre, ralentissez le feu, posez les perdreaux sur le ventre et dans cinq minutes ils sont cuits; ce qui fait 20 bonnes minutes. Jetez un demi-verre de vin blanc dans la casserole, salez et envoyez après avoir coupé le fil; on met la casserole couverte sur une serviette ployée et posée sur un plat d'argent; on peut dresser sur un plat, mais ce n'est pas aussi chaud ni aussi bon et moins beau.

Petits pois de conserve au sucre. — Formule. — Pour vous faire voir, mesdames, que les conserves ne sont pas à dédaigner, que les petits pois sont tout aussi bons et même meilleurs que ceux qui nous viennent de loin et ont souffert du froid en route, je vais préparer ceux que renferme cette boîte en fer, de 1 litre, ce qui est largement suffisant pour 6 personnes.

Ce qui répugne dans les conserves c'est le goût de fer-blanc, mais avec du soin on peut facilement éliminer ce goût; c'est ce que je vais faire et vous expliquer en même temps.

J'ouvre la boîte, j'égoutte les pois, je les rince à l'eau froide et les mets dans une casserole bien couverts d'eau froide également, 30 grammes de sel. Je mets sur le feu, je couvre et je surveille. Avant l'ébullition j'enlève, j'égoutte les petits pois, les remets dans la casserole, et nous allons les laisser un moment sur le feu, pour évaporer l'eau qu'ils pourraient conserver. C'est fait, un peu de sel, 30 grammes de sucre en poudre, 100 grammes de beurre environ divisé en petits morceaux, et je lie en tournant les pois dans la casserole, ce qui a lieu en tournant celle-ci avec la queue tenue fortement de la main droite. Je dresse en dôme, dans un légumier chaud.

Pommes à la bonne femme. — Formule. — Ce genre de pommes est très simple et peut se faire facilement dans le four.

Opération. — Avec le vide-pommes ou colonne que l'on enfonce en tournant pour couper la peau sans la faire éclater, en ayant soin que la queue de la pomme se trouve au milieu afin que les pépins soient bien enlevés,

vous retirez l'endocarpe; au cas où le vide-pommes ne traverserait pas la pomme, vous l'enfoncerez du côté opposé en ayant soin de l'enfoncer en face le coup que vous avez donné primitivement. Prenez ensuite la pomme de la main gauche et tenant la pointe du couteau d'office de la main droite, vous faites une incision d'un 1/2 centimètre de profondeur à mi-hauteur de la pomme, vous les mettez à mesure dans le plat qui doit être envoyé à table et légèrement beurré. Une fois vos 6 pommes prêtes, vous versez un demi-verre de vin blanc et autant d'eau fraîche. Dans le milieu des pommes vous mettez autant de beurre qu'il peut en rentrer et au-dessus une petite cuillerée de sucre en poudre. Poussez au four. Dans 7 à 8 minutes, tournez le devant du plat derrière, vous verrez les pommes bien montées et dorées, ce qui demande encore 7 à 8 minutes; elles sont cuites. Il faut avoir soin de les arroser de temps en temps; ajoutez une goutte de kirsch ou de rhum et servez chaud.

Ce dîner, qui est assez compliqué et absolument classique demande 2 heures de travail et à cause du pot-au-feu 4 heures de cuisson. Une fois celui-ci au feu on peut disposer environ de 2 heures, puis on prépare les perdreaux, les soles, les pommes; une demi-heure avant de se mettre à table on commence la cuisson des moules et des soles. Aussitôt on met les perdreaux et, une fois les soles parties, les petits pois qu'il ne faut lier au beurre qu'à la dernière minute, la petite marmite partie; on met les pommes au four. Ce dîner tout à fait officiel revient à 18 ou 20 francs; soit 3 fr. par couvert.

LEÇON II

DÉJEUNER — MENU

Veau sauté aux champignons. — Entrecôte à la sauce bordelaise et moelle
Pommes soufflées. — Omelette à la rhubarbe
Omelette à la Célestine

Ce déjeuner demande une heure et demie pour sa préparation ; nous allons commencer tout de suite par mettre le veau au feu, puisque c'est le plus long à cuire, et du temps qu'il glacera, nous préparerons les champignons et les fines herbes.

Veau aux champignons. — Formule. — 1 kilogramme 200 grammes d'épaule ou de haut de côtelettes (tendrons), 250 grammes champignons, 20 grammes beurre, autant d'huile, 3 échalotes, un bouquet garni, une gousse d'ail, 30 grammes sel, poivre à volonté, une tomate ou deux, 1 décilitre de vin blanc.

Opération. — Mettez le beurre et l'huile dans un sautoir à fond plat et épais, laissez chauffer jusqu'à ce que vous voyiez une légère fumée s'élever; mettez alors la moitié du veau coupé en morceaux pas trop gros, que trois fassent une portion ; ne remuez que dans quelques minutes, sans cela le veau laisserait aller l'eau qu'il renferme et vous ne pourriez plus glacer votre sauté, vous le feriez bouillir.

C'est précisément pour éviter cet inconvénient que nous n'avons mis que la moitié du veau ; quand il est bien doré d'un côté, d'un coup de spatule ou cuiller de bois,

nous le retournons, et dans quelques minutes, nous pourrons ajouter l'autre moitié ; la chaleur acquise par le sautoir et par la viande revenue, saisira celle que nous ajoutons et le sauté sera merveilleux. Les champignons doivent être bien blancs et pas trop gros; puisque la sauce sera brune, nous n'avons pas besoin de les peler ; nous nous bornerons à couper les racines, détacher les queues, couper en deux ou quatre les champignons trop gros et sans les laver, nous passons à la gousse d'ail que nous pelons; un coup de spatule au ragoût; je fais le bouquet qui se compose d'un peu de persil, d'une moitié de feuille de laurier et d'un peu de thym ; j'y incorpore la gousse d'ail et je ficelle le tout. De cette manière, la sauce ne sera pas salie par des parcelles de couleurs différentes ; un autre coup de spatule au ragoût ; je passe aux échalotes que je décortique et coupe dans le sens de la longueur deux fois et deux fois en travers pour les avoir hachées et non pilées, ce qui leur enlèverait l'arôme; nous égouttons la graisse ; nous versons dans le ragoût, maintenant qu'il est bien doré, le verre de vin blanc. Laissons tomber à glace, c'est à-dire réduire, saupoudrons d'une cuillerée à bouche de farine, remuons et versons-y un demi-litre d'eau tiède que nous avons tenue à côté de notre casserole, ce qui lui a permis de se chauffer sans perte de temps, laissons bouillir et écumons ; maintenant salons et mettons le bouquet.

La tomate, pelée et hachée, les champignons lavés, l'échalote hachée, nous allons couvrir, ralentir le feu et dans une petite heure le veau sauté sera cuit et parfait, la viande ayant été saisie et bien dorée, elle se trouvera ferme et juteuse, au lieu qu'elle serait mollasse et sans

goût si elle n'avait fait que bouillir au lieu de se dorer comme nous l'avons vue avant de la mouiller.

Entrecôte à la sauce bordelaise et moelle. — Formule. — Pour quatre personnes on met généralement de 5 à 600 grammes d'entrecôte, ce qui revient à 150 grammes par tête. Cette proportion doit être retenue, parce qu'elle nous guidera dans tous les déjeuners et dîners que nous aurons à faire; quand il y a des enfants, on compte deux enfants jusqu'à dix ans pour une personne, après cet âge il faut compter pour un couvert complet, parce que l'appétit est généralement assez développé. Comme la sauce sera plus longue à cuire que l'entrecôte, nous passons à celle-là, qui se compose de :

Sauce bordelaise. — Formule. — 30 à 40 grammes d'échalotes hachées.

100 grammes de moelle de bœuf. marrow.

1 filet d'anchois pilé et passé au tamis avec 30 grammes de beurre.

1 quart de litre vin rouge de Bordeaux.

1 gousse d'ail et un soupçon de laurier. gar

30 grammes de beurre fin manié avec 5 grammes de farine.

Sel, poivre et quelques gouttes de citron.

Un peu de glace de viande.

Opération. — Nous allons faire réduire le vin rouge de moitié avec l'ail et le laurier, sortons ceux-ci, mettons l'entrecôte au feu, sept minutes et on le retourne; ajoutons l'échalote au vin et laissons cuire presque à sec, mettons quelques gouttes de citron, la glace de viande et

laissons fondre celle-ci à côté, ou avec très peu de feu dessous ; enlevons l'entrecôte, ajoutons le beurre d'anchois et le beurre manié, un peu de jus qu'aura laissé couler l'entrecôte aussitôt sortie du gril, travaillons légèrement pour obtenir une sauce homogène et d'un bleu violacé, coupons la moelle en rondelles, (que nous avons mise au feu dans un peu d'eau froide et que nous avons poussée à l'ébullition) d'un coup de couteau enlevons et posons-la sur le milieu de l'entrecôte et bien allongée en escalier, nappons avec la sauce, un soupçon de persil haché éparpillé dessus, et voyez la bonne mine de ce mets qui est pourtant vulgaire et se sert si peu parce qu'on ignore l'art de le préparer.

Cuisson des pommes de terre soufflées. — Formule. — Un grand nombre de personnes déclarent ne pouvoir réussir, malgré les recettes données, les pommes soufflées qui donnent un plat si excellent et si joli à servir.

Nous espérons être agréable à nos lectrices en publiant tout au long le compte rendu des expériences qui suivent.

Grâce à l'obligeance de M. Decaux, l'aimable et savant préparateur chimiste du regretté Chevreul, qui a bien voulu m'éclairer de son expérience et fournir les thermomètres indispensables, j'ai pu faire trois expériences scientifiques sur le *soufflage* des pommes de terre, dites de « Hollande », le mercredi 11 avril 1894, au magasin d'exposition de la Compagnie parisienne du Gaz.

Voici le résumé scientifique :

Première opération. — 1 kil. 500 grammes friture, faite avec de la graisse de rognon de bœuf.

500 grammes pommes de terre coupées en tranches de 6 m/m.

Température de fusion de la graisse contenue dans une poêle à anse de 0 m. 30 de diamètre, 0 m. 10 de profondeur, sur un réchaud à gaz à trois robinets, le feu vif, 121°.

Au moment de l'immersion des pommes.	155°
Baisse immédiate après l'immersion des pommes	135°
Après 3 minutes de cuisson.	140°
— 4 — —	155°
(Elles commencent à souffler à la 5e minute)	
Après 5 minutes de cuisson	160°
— 8 — —	160°

Elles étaient cuites et les bouillons avaient cessé. Les pommes de terre ont été retirées de la graisse et laissées à l'air froid pendant 4 minutes, temps nécessaire pour porter la graisse à 200°. Elles sont jetées dedans et celle-ci baisse à 190°, 185°; au bout d'une minute, temps total de cette dernière opération, les pommes étaient soufflées, un peu colorées et lourdes; elles ont été enlevées, salées et goûtées. L'intérieur était mal cuit, compact, les pommes lourdes, et, après quelques minutes elles s'affaissaient et n'avaient plus cette mine appétissante qui vous fait venir l'eau à la bouche.

Durée totale de l'essai, 15 minutes.

Consommation de gaz, 225 litres.

Deuxième opération. — Avec la même quantité de la même graisse, 300 grammes de pommes de terre coupées plus minces, 5 m/m. Température au moment de la mise dans la friture, 100°; elle baisse immédiatement à 90°.

Après 2 minutes, 125°.
— 3 — 130°.
— 4 — 124°. Elles commencent à souffler.
— 5 — 130°.
— 7 — 135°. La croûte est formée dans de bonnes conditions.

Elles sont retirées, puis plongées dans une autre friture à 205°, d'où on les retire immédiatement ; après un refroidissement de trois minutes, elles sont replongées dans la friture à 205°, remuées une petite minute pour les sécher et les cuire uniformément, nous les égouttons, salons et goûtons.

La pomme est cuite à point et l'intérieur complètement vide, le ballon résiste au froid au lieu de s'affaisser comme dans la première opération.

Durée de celle-ci, 20 minutes.

Consommation de gaz, 220 litres.

Troisième opération. — 3 kilogrammes de saindoux venant d'une épicerie quelconque, 500 gr. de pommes coupées irrégulièrement, c'est-à-dire sans être parées en carré comme pour les fois précédentes.

Température, au moment de la mise en friture, 150° ; baisse immédiate à 145°.

Après 1 minute 1/2, 135°.
— 2 minutes 130°.
— 2 minutes 1/2, 125°.
— 3 — 120°. Elles commencent à souffler.
— 4 minutes, 117°.
— 6 — 120°. La croûte est formée.

Elles sont retirées au fur et à mesure qu'elles s'élèvent au-dessus de la friture et soufflent ; mises de côté dans le panier en fil de fer, la dernière a été retirée 3 minutes après les premières. La friture a été chauffée jusqu'à 200°, on les immerge toutes à la fois avec le panier ; quand elles se sont détachées toutes seules, le panier a été retiré, le gaz éteint, avec l'écumoire on les retourne sur tous les sens et une minute a suffi pour les dorer et les sécher. Egouttées et salées, elles sont trouvées supérieures comme goût, ce que j'attribue à la raison que cette friture de saindoux m'avait déjà servi et se trouvait épurée.

Durée de l'opération, 15 minutes.

Consommation du gaz, 252 litres.

Conclusion. — De cette triple expérience, il résulte que la théorie que j'avais émise d'après la pratique dans mes *Éléments Culinaires*, se trouve confirmée scientifiquement ; qu'il est possible : 1° de souffler les pommes en poussant le feu progressivement, mais assez lentement, afin qu'elles soient cuites à l'intérieur et pas trop colorées à l'extérieur ; 2° qu'elles ne doivent pas dépasser 5 m/m d'épaisseur, sans cela, elles se divisent en trois couches, celle du milieu ne cuisant pas ; l'évaporation de l'eau n'a pu se faire intérieurement et au refroidissement elle se dégage, ramollit les deux couches qui forment le ballon ; alors celles-ci se recollent sur la cloison interne. Les pommes se désoufflent donc, à cause de l'humidité qui est restée emprisonnée.

C'est une première constatation. La deuxième est tout aussi importante : si on taille les pommes au-dessous de 4 m/m, elles soufflent très bien, mais au moment de les

finir, quand la friture est fumante, qu'elle a obtenu les 200° nécessaires pour solidifier instantanément les parois gonflées, l'amincissement de celles-ci est tel qu'elles brûlent, et la pomme n'a plus aucun goût. Enfin, si la pomme est taillée en biais, le côté mince brûle et le côté épais, après avoir soufflé, retombe. Une autre remarque importante, et qui est la cause de la non réussite dans les ménages : il ne faut pas opérer avec une écumoire en fer qui entame la pomme et la fend ; celle-ci se remplit alors de graisse, ce qui la rend indigeste et lourde.

Opération. — Maintenant que nous sommes maîtres du secret, opérons.

Il nous faut : 1° un panier en fil de fer étamé ; 2° une écumoire pareille ; 3° une poêle à anses de 0,30 cent. de diamètre ; 4° une coupe lyonnaise (poêle à queue) plus petite (0,20 cent. environ) ; 5° un feu pouvant être réglé à volonté : 6° 2 kilogrammes de graisse ; 7° 500 grammes de pommes de terres dites de Hollande.

Il faut choisir les pommes de terre bien saines et fermes, pas trop grosses, de couleur jaune et de chair fine. Lavez, épluchez et essuyez les pommes de terre, coupez-les dans le sens de la longueur de 5 m/m d'épaisseur.

Mettons 1 k. 500 de graisse dans la grande poêle et posons-la sur le feu ; la graisse fondue, mettons à côté l'autre poêle avec les 500 gr. de graisse restant. Plongeons une à une les tranches de pomme dans la grande friture et activons un peu le feu ; 4 minutes suffisent pour leur première évaporation ; à ce moment, la graisse doit avoir de

120 à 140° et les plus pressées s'élèvent au-dessus et menacent de se gonfler.

Donnons un petit coup avec l'écumoire pour bien mêler les pommes et les retourner afin que les deux côtés aient cuit au même degré. La petite friture doit fumer, c'est-à-dire marquer de 200° à 205°.

Cueillons avec l'écumoire celles qui ont gonflé, plongeons-les dans la petite friture et enlevons, posons-les dans le panier placé sur un récipient et opérons de même jusqu'aux derniers morceaux.

Versons la petite friture dans la grande, chauffons jusqu'au moment où la fumée se dégage, éteignons le feu et remettons toutes les pommes (avec le panier) dans la friture. Celles-ci détachées du panier, remuons avec l'écumoire pour les sécher et les dorer uniformément, remettons-les dans le panier avec l'écumoire, égouttons-les en les sautant, salons de même, versons dans un plat chaud sur lequel on a étendu une serviette. — 15 minutes suffisent largement pour accomplir l'opération après la mise en place qui consiste à avoir : 1° les pommes de terre mondées, essuyées, parées et taillées; 2° la friture fondue et le feu vif.

N. B. — Une fois les pommes passées à la petite friture, elles peuvent attendre plus ou moins longtemps. Cette opération a pour but de les souffler *toutes*, qu'elles soient taillées plus ou moins uniformément. Il est clair que les plus minces ou les plus petites de taille, cuisent plus vivement que les plus épaisses ou plus grandes. On ne doit les souffler que quand elles nagent bien sur la friture, et qu'autour d'elles il ne se dégage aucune bulle d'air.

La dernière façon ne doit se donner qu'à la dernière minute; il faut les servir immédiatement, soit avec le beefteak, l'entrecôte ou les côtelettes; on peut les servir aussi seules comme légume.

Omelette à la rhubarbe. — J'ai choisi la rhubarbe parce que c'est inédit, que c'est un aliment très sain et très bon, que je m'efforce de vulgariser pour bien des raisons; elle est facile à cultiver, ne demandant aucun soin, poussant dans tous les terrains et pouvant se cueillir pendant les trois quarts de l'année à l'état frais et à l'instant qu'il vous plaît de l'employer. Elle ne coûte donc que par le sucre, et comme celui-ci est bon marché, on peut avoir de la confiture de rhubarbe à bon compte. Pour la faire, on opère de la façon suivante :

Formule. — Prenez un kilogramme de rhubarbe, la partie violette et vert tendre de la côte, enlevez la peau fine qui la recouvre, coupez en tronçons d'un pouce de long (4 à 5 centimètres) et lavez-la. Après avoir mis une casserole sur le gaz ou le feu allumé modérément, jetez les tronçons coupés, remuez avec une spatule, jusqu'à ce que la rhubarbe fonde; si vous avez peur de l'attacher, versez une cuillerée d'eau fraîche, mais ceci retarde l'opération; ajoutez, quand elle a cuit et qu'elle est bien fondue, 5 ou 600 grammes de sucre cristallisé, laissez cuire comme une compote ordinaire, et mettez en pots.

Omelette à la Célestine. — **Formule.** — Nous allons faire cette omelette à la célestine, ce qui consiste à en faire plusieurs que l'on peut varier de confitures ou d'éléments divers : fines herbes, jambon, lard, etc., et de

les rouler dans une plus grande, cela cause une agréable surprise aux convives inavertis. Nous en ferons donc deux de deux œufs et une de quatre œufs pour envelopper les deux autres.

Pour bien battre les œufs ne les mettez jamais dans un récipient profond, mais plutôt large, que la fourchette avec laquelle vous les battez puisse les couper facilement, ce qui leur permettra de souffler et de rendre l'omelette lisse et légère; il faut saler les omelettes au sucre de même que les autres, c'est un principe qu'il est bon de retenir. Donc, mettons pour deux œufs une pincée de sel et deux de sucre, une goutte de lait, une cuillerée à café ; battons-la modérément, mais assez pour que les blancs n'apparaissent pas sur l'omelette en forme de marbrures si disgracieuses; préparons les deux autres, avançons la rhubarbe et mettons-la à chauffer légèrement pour l'étendre avec plus de facilité. Maintenant pour que notre omelette soit lisse, il faut que la coupe soit un peu épaisse, aussi propre du dedans que du dehors, c'est pour qu'il en soit ainsi que j'exige qu'elle soit pendue à côté des casseroles de cuivre et nettoyée ainsi que ces dernières avec du grès très fin à défaut de papier fin d'émeri. Une deuxième condition : il faut un feu clair et vif, que l'on obtient immédiatement avec un brûleur à gaz d'un débit assez fort, et en ouvrant tous les robinets qui l'alimentent. Le gaz est donc le meilleur calorique possible pour les bien réussir. Nous mettons 30 grammes de beurre pour deux œufs bien battus, salés, sucrés et allongés d'un peu de lait, aussitôt que le beurre prend la couleur noisette, nous versons les œufs, donnons un tour de fourchette pour les étendre également partout, et penchons la poêle pour que

la chaleur la saisisse du côté de la queue qui est toujours la plus froide à cause de la quantité de fer qu'il y a à chauffer en plus que sur le devant ; vous voyez comme c'est facile : deux cuillerées de rhubarbe, roulons l'omelette, posons-la sur une assiette, passons à la deuxième, puis posons-la à côté de l'autre, et enfin la troisième finie et bien farcie, nous y mettons les deux autres dedans. Doublons-la et versons sur le plat. Saupoudrons de sucre en poudre, et, avec un fer que nous avons posé aussitôt l'omelette enlevée, nous la glaçons et l'envoyons. Voilà donc notre déjeuner fini : nous avons mis 1 heure 3/4 et dépensé environ 10 francs.

LEÇON III

DINER — MENU

Potage Parmentier. — Merlans à la Colbert
Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons
Poulet rôti au cresson. — Salade de saison
Crosnes du Japon au beurre
Crème renversée à la Vanille

A la lecture du menu, vous voyez, mesdames, qu'il s'agit d'un dîner complet, absolument classique, qu'aucun esprit tatillon ou chercheur de petites *bêtes*, comme on dit vulgairement, n'y pourrait trouver à reprendre, tout au plus pourrait-il dire qu'il manque de sauce; mais ce dîner n'en comporte pas, et pourtant je le répète, il est irréprochable comme classicisme; la majorité des convives, j'en suis sûr, obligerait le récalcitrant à s'incliner. Ce dîner a un autre avantage pour lui, car tout compliqué qu'il est, nous allons l'exécuter en deux heures; nous voyons que

nous avons un mets qui doit être servi froid : la crème. Cette raison nous obligera à *attaquer* celle-ci d'abord, afin qu'une fois cuite, nous la mettions à refroidir, car une crème renversée n'est bonne et fine qu'à cette condition. C'est qu'elle doit être aussi froide que possible et même glacée quand on a le loisir de le faire, ce qu'il est facile d'obtenir en l'entourant d'un peu de glace pilée, mais pas salée.

Pour six personnes environ, voici une bonne recettte :

Crème renversée. — Formule. — 1 litre de bon lait, 300 grammes de sucre, 12 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, 1/2 bâton de vanille, 2 cuillers à bouche de sucre en poudre pour faire le caramel qui doit habiller le fond du moule dit à *Charlotte*.

Opération. — Versons d'abord le sucre en poudre dans le moule et posons celui-ci sur le feu pas trop fort, ne le perdons pas de vue, car il pourrait se colorer imparfaitement, ce qu'il faut éviter, notre crème aurait à l'œil un effet désastreux si elle n'était dorée uniformément ; tournons le moule sur lui-même aussitôt le sucre fondu et doré afin que le caramel ainsi obtenu en tapisse tout le fond et laissons refroidir ; nous prenons le lait et le mettons au feu.

Ne pas ouvrir le gaz trop fort, le lait pourrait s'attacher, il faut au contraire avec une spatule appuyer sur le fond de la casserole pour que la partie épaisse du lait n'adhère pas, la crème serait moins succulente ; il va bouillir, mettons-y le demi bâton de vanille, le sucre et couvrons hermétiquement, ralentissons le feu afin que le lait garde un instant cette température sans qu'il puisse monter, et

clarifions les œufs, c'est-à dire séparons les jaunes des blancs. Nous prenons, pour conserver les blancs, qui nous serviront à d'autres usages, un bol ou récipient quelconque et un saladier ou autre ustensile assez fort et assez grand pour contenir les jaunes et tout l'appareil. Cassons d'abord les deux œufs entiers, puis ajoutons les jaunes, donnons un bon coup de fouet afin que les œufs soient bien mêlés, trois minutes suffisent, versons-y un peu de lait, travaillons, ajoutons du lait et travaillons toujours, enfin le restant du lait, et transvasons le liquide mêlé, du récipient dans la casserole et de celle ci dans le récipient, prenons une passoire ou un tamis fin et versons en le passant à travers dans notre moule à charlotte ; maintenant, il s'agit de le cuire rapidement et sans tourner la crême, ce qui aurait lieu si le feu n'était pas régulier.

Bain-Marie. — Pour éviter un désastre, on fait bouillir environ 1 litre d'eau dans une casserole moins haute et plus large que le moule, on pose celui-ci au milieu et couvert, puis on pousse la casserole au milieu du four pas trop chaud. 50 ou 60 minutes après, la crème est cuite.

En la touchant avec les doigts dans le milieu et au-dessus, on sent qu'elle est ferme. On la porte dans un endroit frais jusqu'au moment de la servir. Poser le plat sur la crème et renverser dessus.

Purée de marrons. — Formule. — 1 litre de marrons, 1/2 litre de lait, 150 grammes de beurre, 10 grammes de sucre et 10 grammes de sel.

Opération. — Nous mettons 2 litres d'eau fraîche au feu, fendons les marrons d'un coup de couteau et les jetons à mesure dans l'eau ; couvrons, la voilà bouillante,

tâchons que l'eau se maintienne à ce degré ; épluchons vivement les marrons un par un et mettons-les dans une casserole plus petite ; le dernier épluché, versons dessus une nouvelle et suffisante quantité d'eau pour que les marrons baignent et puissent cuire sans s'attacher, mais aussi sans s'écraser, ce qui rendrait la purée lourde et sans goût ; 20 minutes, 25 au plus, et les marrons sont cuits.

Egouttons ce qui pourrait rester d'eau au fond de la casserole. Posons un tamis en fil de fer étamé, n° 20, ou en toile de Venise assez forte, sur un torchon propre étalé sur la table, versons au milieu six marrons, d'un coup de champignon (ou pilon en bois), écrasons les marrons *un par un* en appuyant assez fortement pour que la chair passe à travers le tamis et tombe en vermicelle sur le torchon, opérons surtout vivement et toujours sur le même marron, sans cela vous feriez des cordes avec la purée et elle ne passerait plus à travers le tamis ; tous les marrons passés, remettons la purée dans la casserole, ajoutons le sucre, le sel, le beurre divisé en petites parties et mettons le lait à bouillir, travaillons vivement la purée à l'aide d'une cuiller de bois.

Ajoutons, petit à petit, le lait en travaillant fortement la purée pour l'amalgamer ; laissons deux cuillerées de lait sur la purée afin qu'elle ne fasse pas de croûte, couvrons et tenons à côté du feu où nous allons mettre le poulet à la broche, ce qui la tiendra chaude.

Taillons un peu de lard fin de 4 centimètres de long, 3 millimètres de large, pour piquer les côtelettes ; avec une aiguille à piquer, introduisons ce lard dans la noix, posons les côtes sur un plat, arrosons-les d'huile d'olive et mettons-les de côté.

Poulet rôti. — Formule. — Préparons le poulet pour rôtir. Chauffons 1 litre d'eau, plongeons les ailerons dans cette eau bouillante une minute, on enlève les plumes facilement; plongeons maintenant les pattes et d'un coup de torchon enlevons la peau ; coupons le bec inférieur du poulet, enlevons la peau de la tête jusqu'à la saignée, fendons la peau sur le cou d'un bout à l'autre et enlevons le jabot ; détachons les poumons avec l'index de la main droite en l'enfonçant et en la tournant dans l'estomac, coupons la bague de l'anus, appuyons fortement en pressant avec nos doigts sur le ventre en sorte que les intestins sortent en emmenant avec eux le foie, le gésier et le jabot ; assurons-nous qu'il ne reste rien dans l'intérieur, coupons les doigts, mais pas trop courts, flambons le poulet à une flamme claire, pas trop près, ce qui le noircirait ; bridons-le ainsi que nous avons bridé le perdreau au cours précédent. Allumons la broche et vous allez voir qu'avec le four Pinson, il est facile, mesdames, d'obtenir un poulet à la broche aussi bien doré et cuit qu'avec le feu de bois si difficile et si long à entretenir, occasionnant tant d'allées et venues, salissant les escaliers, les couloirs, la cuisine, etc., que l'on est obligé de traverser pour le transporter. Embrochons le poulet, montons le tourne-broche, nous fixons la broche, nous arrosons d'un peu de beurre fondu ; mettons un verre d'eau dans la lèchefrite et nous passons au potage Parmentier, qui cuira pendant que le poulet tournera.

Potage Parmentier. — Formule. — Deux litres d'eau filtrée, 15 à 20 grammes de sel, une pincée de sucre, 60 grammes de blanc de poireau, trois pommes de terre grosseur moyenne (de Hollande), 1 décilitre de crème de

lait ou le double de lait, 100 grammes de beurre fin, cerfeuil et croûtons à volonté.

Opération. — Le poireau étant gros, je le fends dans sa longueur, deux fois, ce qui le divise en quatre parties égales, je le taille par le travers de 1 à 2 centimètres, s'il était plus gros il roussirait sur les bords, ne cuirait pas au milieu et cela lui donnerait un goût d'oignon fort désagréable. Plongeons-le dans l'eau fraîche, ce qui le débarrassera du sable qu'il peut contenir, pelons les pommes de Hollande (au lieu d'une autre qualité inférieure qui rendrait le potage moins blanc et onctueux), et mettons-les dans l'eau avec les poireaux, posons au feu la casserole avec gros comme un œuf de beurre, ajoutons le poireau bien égoutté et laissons-le mijoter à feu doux 7 à 8 minutes, ajoutons les pommes entières, le litre d'eau, le sel et la pincée de sucre, couvrons et laissons bouillir 20 minutes. Egouttons le bouillon dans une casserole et passons à travers le tamis qui vient de nous servir pour les marrons et qu'il est inutile de laver, remettons dans la cuisson cette purée que nous avons obtenue, faisons bouillir en vannant avec une spatule en bois, tenons au chaud et couvert, prenons un peu de mie de pain rassis, coupons deux ou trois tartines assez minces, et taillons de tout petits croûtons carrés, sautons-les dans une poêle au beurre fin, ne pas quitter la poêle de la main et sauter les croûtons souvent, afin qu'ils dorent uniformément, versons-les dans la soupière; détachons quelques feuilles de cerfeuil et mettons avec les croûtons; au moment de servir, on verse dans le potage le lait ou la crème, on fait bouillir en remuant jusqu'au premier bouillon avec la spatule; ajoutons le beurre qui reste et versons dans la soupière.

Crosnes du Japon. — Formule. — J'ai choisi à dessein des crosnes pour vous les faire adopter pour plusieurs raisons ; d'abord ils tiennent le corps libre, ce qui n'est pas à dédaigner, ils sont friands et poussent dans une saison où les légumes frais sont rares, ils ne sont pas trop chers et il est facile de les cultiver, on n'a qu'à les semer et de même que les topinambours, la reproduction est toute naturelle. Le crosne est cuit dans un quart d'heure, mais il ne faut pas en mettre une couche trop épaisse dans la casserole et il faut les sauter de temps en temps, on met du beurre ou de la graisse fine dans un sautoir de préférence; on chauffe et on ajoute les crosnes lavés et brossés ainsi qu'on brosse les truffes, les couvrir et pousser au four, sauter de temps en temps. Quand ils sont cuits, égoutter la graisse, saler, ajouter du beurre frais, laisser fondre, verser dans un légumier et servir. On les met au feu au moment de servir la soupe, et quand le poulet est mangé les crosnes sont cuits à point.

Merlans à la Colbert. — Formule. — Maintenant c'est le tour des merlans, que nous avons laissés au frais jusqu'à cette heure-ci. Prenons un peu de mie de pain rassis dans un torchon et passons-la à travers le tamis, mettons-la de côté, hachons un peu de persil et mettons-le dans une petite casserole avec un peu de sel, un peu d'essence d'anchois ou bien un anchois dessalé et pilé avec un peu de beurre, une pincée de poivre, un demi-jus de citron et 100 grammes de beurre, laissons de côté. Prenons les merlans, enlevons la tête. Après les avoir lavés et essuyés, fendons-les sur le dos avec un couteau à lame fine et bien tranchante; enlevons la chair des deux côtés de l'arête et ôtons celle-ci. Ne détachons pas le filet ainsi levé, à la

queue. Essuyons avec le linge les parties du ventre qui sont toujours un peu noires, opérons les trois ou quatre merlans suivant qu'ils sont plus ou moins gros (1/2 par personne des moyens est largement suffisant) trempons les merlans dans un peu de lait ou de bière et ensuite dans la farine, passons-les dans un œuf battu ou seulement dans les blancs qui nous restent de la crème et dans la mie, panons-les bien également et plongeons les deux premiers dans la friture bien chaude six ou sept minutes, retournons et dans trois minutes enlevons sur un linge, tenons au chaud, continuons les autres, chauffons un plat, la casserole de la maître d'hôtel, mais légèrement, et remuons avec une cuiller de bois pour obtenir une pommade; les merlans étant frits et dorés, on les farcit de la maître d'hôtel et on envoie sans citron, sans persil frit et sans serviette.

Côtes de chevreuil à la purée de marrons.— Formule. — Bien des personnes font mariner le chevreuil au vinaigre. Je suis revenu de ce système après que plusieurs gourmets, notamment mon digne et excellent maître, le prince de Hatzfeldt, m'en ont fait ressortir l'inconvénient. La marinade cuit les viandes et leur donne un goût uniforme. Il vaut mieux, si elles sont fraîches, les arroser d'huile et de cognac, ou jus de citron, cela suffit pour les conserver. Les piquer très légèrement suffit, quant à la cuisson si délicate des viandes noires, elles doivent être roses, pas sanguinolentes, ce qui leur donne un aspect repoussant.

Je larde de six ou huit lardons chaque côtelette, c'est suffisant; piquons-les du même côté, c'est important pour le dressage. Prenons un sautoir assez large, mettons autant d'huile que de beurre, chauffons. Posons les côtes du

côté piqué, trois minutes, tournons ; cuisons autant, enlevons-les, faisons un peu de sauce avec un peu de vin blanc et un peu de glace de viande, relevons d'une pointe de cayenne, lions avec un peu de beurre et jus de citron. Maintenant, regardons si la purée de marrons est assez chaude et de bon goût. Dressons-la en pyramide au milieu d'un plat rond. Posons autour en forme de turban les côtelettes, arrosons-les de la demi-glace que nous avons faite, ornons le manche des côtes d'une manchette rose et envoyons, c'est coquet, propre et bon.

Le dîner est prêt, il ne reste qu'à servir. Ce dîner, tout à fait classique, coûte de 18 à 20 francs.

LEÇON IV

DÉJEUNER — MENU

Gelée de viande. — Purée de pommes de terre
Eperlans frits. — Côtes de veau. — Omelette soufflée

Mesdames,

Ce déjeuner demande à être enlevé rapidement, aussi une petite heure suffit pour le faire. Seulement il est indispensable pour opérer dans ce laps de temps, que l'on ait pris ses précautions la veille pour le jus et la viande froide, autrement on pourrait vaincre cette difficulté en achetant la viande froide chez un rôtisseur ou un charcutier. Quant à la gelée, on pourrait la faire avec du bouillon tout simplement, comme nous allons le faire en y ajoutant quelques feuilles de gélatine pour la faire prendre.

Comme celle-ci a besoin de se refroidir pour raffermir, nous la préparons tout de suite.

Dans le temps, pour faire une gelée, il fallait la croix et la bannière, et encore on ne la réussissait que par hasard ; de nos jours même, une foule de praticiens qui ne se sont pas donné la peine de faire la théorie de l'opération ne la réussissent pas mieux que dans le temps et continuent d'encombrer la cuisine avec un tabouret renversé, sur les quatre pieds duquel ils attachent une serviette dépliée ; j'opère bien plus simplement, et ce qu'il y a de commode, c'est que toujours ma gelée est claire et réussit à la première fois. Vous décrire l'opération suffira pour que vous en connaissiez aussi long que moi et pour que vous opériez aussi sûrement. Voici d'abord la formule :

Gelée de viande. — Formule. — Un litre de bouillon. — 100 grammes de viande maigre de bœuf. — 10 feuilles de gélatine. — 2 blancs d'œufs ou un œuf entier. — Un peu de persil, d'estragon, quelques grains de poivre, un peu de sel, un petit verre de Madère, une cuillerée à café de jus de citron.

Opération. — Hachons la viande d'abord, mettons-la maintenant dans la casserole de forme haute, autrement dite casserole russe, ajoutons les blancs d'œufs ou l'œuf entier avec sa coquille, quelques feuilles d'estragon, autant de persil, le citron et le madère; battons un peu avec le fouet, versons-y le bouillon, la gélatine bien lavée et essuyée, posons sur le feu, tournons avec le fouet comme si c'était une crème, au premier bouillon, retirons du feu.

Maintenant, posons une serviette doublée sur un saladier ou récipient quelconque bien propre, versons lentement la gelée dedans, soulevons les quatre coins de la serviette et réunissons-les dans la main, vous voyez la gelée couler

très belle. Versons-la dans un moule à charlotte, posons-la à l'air afin qu'elle refroidisse vivement puisque le temps nous presse, et passons au déjeuner. Nous allons commencer par la purée de pommes qui demande plus de temps et de travail. J'ai déjà eu l'honneur de vous dire que nous opérons pour six personnes environ; il faut donc, pour la :

Purée de pommes. — Formule. — Un kilog. de pommes de Hollande, 150 grammes de beurre frais, de 25 à 30 grammes de sel, une pincée de sucre, un bon demi-litre de lait sans eau, c'est-à-dire réduit si c'est du lait dont on n'est pas sûr.

Opération. — Nos pommes pelées et lavées, nous les mettons entières dans une casserole russe; les couvrons d'eau et les salons; couvrons notre casserole et laissons bouillir vingt-cinq minutes, renversons l'eau qui n'est bonne à rien, reposons la casserole sur un feu modéré afin de bien sécher l'eau qui pourrait rester dans les pommes, étendons un linge sur la table et posons dessus un tamis en toile de Venise, ou de fil de fer étamé n° 20, mettons le lait au feu ; puis le champignon ou pilon de bois de la main droite, et une écumoire de la gauche, mettons-nous en face du tamis et prenons une pomme dans la casserole, posons-la sur le tamis, d'un coup lent et lourd faisons-la traverser la toile et le plus vite possible, continuons l'opération en nous pressant, relevons le tamis, versons la pâte étalée sur le linge dans la casserole, sucrons, salons peu, mettons le beurre divisé en morceaux de la grosseur d'une noix et, avec une cuiller de bois, travaillons la pâte; le beurre incorporé, ajoutons un peu de lait, travaillons toujours, encore du lait et du travail,

allez ainsi jusqu'à deux cuillers de lait, votre purée doit être blanche, légère, cotonneuse et suave, versez le lait restant pour empêcher de faire croûte, couvrez, tenez au chaud.

N.-B. — On ne doit plus laisser bouillir, et au dernier moment, on amalgame le lait qui surnage, on goûte et on sert après correction si le goût laisse à désirer.

Eperlans frits. — Formule. — L'éperlan est un poisson de déjeuner, sa finesse est extrême, à condition qu'il soit bien frais, sans cela il sent la violette et il faut le rejeter car il est malsain.

On le présente à table enfilé dans des brochettes en argent ou en ruolz, jamais en bois ni en fer; au cas où l'on se servirait de ces deux dernières pour les frire, on les retire avant de les servir. Pour les enfiler on rentre la brochette dans les yeux, le ventre de l'éperlan tourné vers l'opérateur; de cette façon, ils ne sont jamais disparates; pour les vider, c'est très simple : on donne un coup de couteau en travers du ventre et au milieu et on presse avec deux doigts, les boyaux sortent. Les laver avec soin et sécher sur un linge; une fois embrochés, on les trempe dans le lait ou dans la bière, puis dans la farine, on réunit les queues et on les colle ensemble, ce qui, une fois les éperlans frits, leur donne une tournure plus élégante. Il faut que la friture soit bien chaude, quatre à cinq minutes suffisent pour frire deux ou trois brochettes, c'est tout ce qu'il faut frire à la fois, sans cela la friture retombe et alors ils bouillent au lieu de frire. Egoutter sur un papier ou sur un linge, frire des feuilles de persil bien vert, égoutter et saler le tout, couper un citron en quatre. Poser une serviette ou un papier dentelé sur un plat, coucher

les brochettes en travers et les éperlans à cheval les uns sur les autres en se suivant, la tête du même côté; un bouquet de persil à chaque bout du plat, le citron autour des éperlans et envoyer bien chaud surtout.

Nous n'avons plus que les côtes à faire marcher. Pour les bien faire, on les fait cuire doucement en même temps que l'on prépare les éperlans, et aussitôt ceux-ci envoyés, on fait la demi-glace avec le fond des côtes resté dans le sautoir, moins la graisse que l'on réserve pour un autre usage. Pour six personnes, on met quatre côtes de 200 grammes chaque; règle générale, le veau de première qualité est toujours blanc et a le grain de la viande aussi fin que le grain du poulet bien nourri et fin.

Côtes de veau. — Formule. — Quatre côtes dans la noix, un décilitre de vin blanc, un petit verre de madère, 60 gr. de beurre, citron, sel et poivre, un décilitre de bon jus ou une cuillerée à café de glace de viande.

Opération. — Prenons un sautoir large et épais, posons-le sur le feu un peu vif.

Dans le sautoir une cuiller de graisse fine à sauter, clarifiée et mise de côté de nos rôts précédents, chauffons jusqu'au moment où une fumée légère se dégage, mettons les quatre côtes une par une et bien à plat; attendons que la chaleur les ait pénétrées et ralentissons le feu. Si nous les faisions marcher trop vite, nous obtiendrions une viande trop sèche, filandreuse et sans goût, le contraire aura lieu si nous la laissons cuire lentement, l'*osmazône* se détachera et en glaçant sur le fond du sautoir, sans se brûler, nous obtiendrons cette couleur de brun doré si agréable à l'œil quand on vous présente une sauce ou un

jus dans lequel baigne mollement une viande dorée, cuite à point et avec soin.

Voilà environ huit minutes que nous les avons mises au feu, nous allons les retourner sans piquer la viande, ce qui ferait ressortir le jus, maintenant 7 minutes nous suffisent; les voilà. Enlevons-les sur un plat et mettons au chaud. Jetons le vin blanc dans la casserole après l'avoir dégraissée; avec une spatule ou cuiller de bois, appuyons sur le fond du sautoir en poussant dans tous les sens pour détacher la glace qui est prise au fond; ajoutons la glace de viande et ralentissons le feu; si nous mettions du jus, nous laisserions réduire à feu vif pour aller plus vite. La réduction obtenue ou la glace de viande fondue, ajoutons le citron, le poivre moulu, le madère et le beurre divisé en morceaux, pas trop petits, lions à la force du poignet et non pas sur le feu, en tournant la casserole, versons sur les côtes, une manchette en papier dentelé aux os, et envoyons en même temps la purée dans un légumier bien chaud et couvrant bien.

Viande froide. — Les viandes froides se servent découpées et dressées dans un plat rond en couronne, ou tout simplement en long sur un plat ovale.

On fait des croûtons avec la gelée taillée en triangles ou en carrés longs et on les dresse à côté les uns des autres tout autour. Si la gelée n'est pas assez ferme, on se borne à la hacher avec le dos d'un couteau mince, sur le coin d'un linge humide et on fait une bordure. On peut aussi poser sur le rebord du plat des cornichons taillés minces et quelques feuilles de persil.

Omelette soufflée. — Formule. — Blancs d'œufs, 6, jaunes, 3, sucre en semoule, 130 gr., parfum à volonté, rhum, vanille, citron, orange, etc., mais peu.

Opération. — Mettons les 3 jaunes dans un saladier en porcelaine et battons-les avec 120 gr. de sucre pendant 10 minutes, ajoutons le parfum, s'il est liquide une cuillerée à bouche suffit; si c'est un zeste, quelques gouttes du fruit, battons encore 5 minutes, prenons une calotte en cuivre ou bassine à battre les blancs avec le fouet en fil de fer étamé et assez grand, montons-les jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, il n'est pas nécessaire de tourner toujours du même côté, de même, on n'a pas besoin de craindre, si on se repose quelques instants que les blancs tournent, il suffit d'ajouter dès que les blancs sont un peu fermes, les 10 gr. de sucre laissé de côté, cela permet de les monter très fermes sans aucune crainte. Prenons un peu de ces blancs et mélangeons-les au sucre et aux jaunes, puis versons ceux-ci dans les blancs, mélangeons vivement en bien coupant la pâte sans la faire retomber, car de cette opération dépendra la légèreté de l'omelette; il est donc nécessaire d'apprendre ce double mouvement qui consiste à donner un tour avec la cuiller ou spatule de buis et de couper la pâte au milieu. En mélangeant trop longtemps, la pâte retombe. Prenons un plat ovale d'environ 30 cent., beurrons-le très légèrement et saupoudrons-le de sucre en poudre appelé glace, appuyons la bassine sur la paume de la main gauche, élevée au dessus du plat destiné à recevoir l'omelette; versez en faisant glisser l'appareil au milieu et en le forçant à descendre, avec une carte un peu forte et pas trop grande; à cet effet vous tenez toujours la bassine sur votre main gauche, à plat, et avec le carton dans les trois doigts, pouce, index et majeur de la droite, vous appuyez dans l'intérieur de la bassine et la pâte glisse bien; relevez l'appareil dans le plat en le prenant du côté

qui vous est opposé, en dessous et en remontant la pâte, retournez le plat, recommencez l'opération; avec un couteau un peu large, faites une entaille un peu profonde audessus et au milieu de l'omelette presque d'un bout à l'autre; faites sur les côtés quelques côtes avec l'angle du carton ou du couteau; glissez au four pas trop chaud du bas, ni trop près du foyer; laissez cuire 5 minutes; retournez et deux ou trois minutes après, saupoudrez de sucre glace, approchez du foyer, retournez-la dès qu'elle est glacée d'un côté et glacez l'autre côté, envoyez vivement à table; cet entremets est le triomphe de l'art culinaire; je doute qu'on arrive jamais à en composer un qui réunisse à sa simplicité, plus de qualités et moins de dépenses; il est faisable toute l'année. Aucun entremets ne m'a valu autant de compliments et d'applaudissements, et réuni autour de lui autant d'unanimes suffrages. Il faut opérer vivement et surtout avec dextérité, 20 minutes doivent suffire, 25 au plus.

Le service de ce déjeuner demande à être enlevé vivement. On prépare toutes les provisions prêtes à cuire, on dresse le plat de viande froide et on le met sur la table. Quand l'heure sonne, au cas où les éperlans ne seraient pas frits, on laisse manger la viande froide; dans le cas contraire, on la mange après les côtelettes, ce qui vous donne le temps de faire l'omelette sans vous précipiter. La purée étant faite d'avance, la friture chaude et les côtelettes étant au feu dix minutes avant l'heure de servir, vous avez le temps de les dresser et de faire la demiglace pendant que l'on mange les éperlans. Si pour l'omelette soufflée on attend quelques minutes, elle n'en sera que meilleure et plus jolie et n'aura pas le temps de

s'affaisser, ce qui arrive quand elle se refroidit en attendant qu'on la mange ou qu'elle est trop cuite.

Ce déjeuner coûte environ 9 francs ou 1 fr. 50 par convive.

N. de l'Auteur. — On trouvera à la fin du volume une omelette soufflée, inaugurée à l'*Ecole de Cuisine* avec un grand succès.

LEÇON V

DINER — MENU

Potage Julienne. — Ris de veau aux pointes d'asperges
Filet piqué rôti, au jus. — Salade
Endives à la Flamande. — Suédoise de pommes

Julienne. — Formule. — 80 grammes de beurre, 20 grammes de sel, 10 grammes de sucre, 2 litres d'eau, 100 grammes de carottes, 100 grammes navets, 60 grammes blanc de poireaux, un oignon moyen, 60 grammes de choux, quelques petits pois et haricots verts dans la saison. Une chiffonade composée de 6 feuilles d'épinards, 6 feuilles de laitue et 6 feuilles d'oseille.

Opération. — Tailler très fin et en long (de 4 à 5 centimètres) les carottes, navets, poireaux, oignons et le chou ; mettre le beurre dans une casserole un peu épaisse, le fondre et ajouter les légumes, couvrir et mettre au four. Tous les 1/4 d'heure, on remue jusqu'à ce que les légumes scient blonds, mouiller, laisser cuire lentement une heure, ajouter les petits pois, les haricots verts, la chiffonade et l'assaisonnement, laisser cuire 1/4 d'heure et la soupe est prête. Tailler un peu de croûtes de pain presqu'aussi

fines que la julienne, les saupoudrer légèrement de sucre, dorer au four, les verser dans la soupière. Saupoudrer d'un peu de poivre et de cerfeuil en pluche, verser la julienne et servir.

Ris de veau au jus. — Formule. — Ce mets exquis et absolument classique doit être entouré de soins délicats.

Un ris soigné est seul digne d'être apprécié d'un gourmet, tandis que cuit sans art et sans méthode c'est un mets qui provoque la répugnance, fait naître des comparaisons désagréables, instantanées; peu flatteuses pour la maison où l'on dîne.

Voyons d'abord les qualités que doit avoir le ris ou gorge de veau.

Il se compose de deux lobes ; un presque carré, le plus apprécié, et l'autre oblong moins régulier, moins blanc et plus ferme ; aussi les chefs de grandes maisons gardent celui-ci pour les garnitures ou pour les escaloper, quand on veut les servir à la Villeroy ou en faire des brochettes à la Régence, ce qui est exquis dans un déjeuner (voir plus loin). Quand ils sont tachés, il ne faut sous aucun prétexte les servir piqués, la tache ne faisant que grossir à la cuisson au lieu de s'effacer, comme l'insinue le marchand dans le but de se débarrasser du morceau.

Opération. — Mettez la gorge de veau dans l'eau froide jusqu'au moment d'opérer, ce qui permet au sang qu'elle peut contenir de s'évacuer; maintenant mettons les ris dans la casserole et couvrons-les largement d'eau fraîche et d'un couvercle, posons-la sur le feu doux, afin que les ris ne durcissent pas trop vite, ce qui nous ferait manquer l'opération toute entière; ils seraient mous, sans consis-

tance et par conséquent ne pouvant obtenir une belle forme, quand nous les mettrons sous presse après les avoir blanchis. L'eau va bouillir, retirons du feu et laissons-les cinq minutes à pocher. Emplissons une terrine d'eau fraîche, plongeons-y les ris et laissons-les refroidir complètement; maintenant parons-les de l'artère qui les lie, posons sur un linge doublé en trois ou quatre sur la table bien d'aplomb, couvrons-les de même, appliquons une planche ou un couvercle bien plat au-dessus, chargeons d'un poids convenable afin de ne pas les écraser, mais seulement les presser et passons au fonçage de la casserole où nous les braiserons. Une carotte de moyenne grosseur et deux beaux oignons nous suffiront, laissons-les tremper un instant après qu'ils sont nettoyés, afin que le sable qu'ils pourraient conserver tombe de lui-même.

Prenons une tranche de lard gras : mi-sel, c'est-à-dire salé depuis quelques jours seulement, afin qu'il ne soit pas rance et de mauvais goût, il faut qu'elle ait trois centimètres de large et dix à quinze centimètres de long; enlevons les premières couches minces d'un bout à l'autre après avoir trempé le couteau dans l'eau chaude des ris que nous n'avons pas jetée à cet effet, posons ces bandes sur le fond, soit du sautoir, soit de la sauteuse dont nous nous servirons et sur la partie ferme du lard, taillons des tranches en travers d'un tiers de centimètre d'épaisseur, suivons toute la bande ainsi et arrêtons-nous à deux centimètres du bord, retrempons le couteau à l'eau chaude et tenant le couteau à plat, le tranchant appuyé sur la première tranche verticale à la hauteur du tiers du dernier centimètre, coupons toute la longueur en faisant un léger mouvement de scie qui nous donnera des lardons d'envi-

ron trois millimètres carrés, extrême grosseur; l'aiguille en cuivre argenté ne doit pas être trop grosse, sans cela le trou est trop grand et le lard reste en arrière au lieu de rentrer dans le ris : piquez presque superficiellement afin que le bout des lardons puisse fondre et rissoler le ris, cela lui donne ce cachet de *grenade*, si joli à l'œil et d'aspect si appétissant quand le doré est réussi ; quatre à cinq rangées suffisent pour un beau ris et les lardons doivent être séparés d'un centimètre pour pouvoir les entre-croiser convenablement sans déchirer les ris si délicats. Pour les piquer à son aise, il faut les tenir dans la main gauche, posés sur un linge propre et à plat, en sorte que le pouce puisse appuyer légèrement sur le ris quand on fait traverser l'aiguille, que l'on pousse de la main droite.

Voici les ris piqués, nous allons foncer la casserole afin de les braiser. Je prends un sautoir, de préférence à une sauteuse, le fond est toujours plus plat, et la chaleur, par conséquent, se trouve plus uniformément répandue. Nous mettons d'abord les parures de lard émincées, ou des couennes, s'il nous en reste dans le garde-manger, afin que le lard gras nous serve pour un autre usage, il suffit qu'il se dégage un peu de graisse pour pincer et colorer le jus. Coupons un oignon assez gros, par rondelles, de l'épaisseur d'une pièce de deux francs; coupons également, mais en long, la carotte, étendons d'abord les tranches d'oignon, puis les carottes, que la hauteur soit égale partout ; faisons un bouquet avec un quart de feuille de laurier, quelques brindilles de thym, une petite gousse d'ail et quelques branches de persil ; puisqu'il est très cher en ce moment-ci, nous nous bornerons à y mettre simple-

ment les queues ; ficelons le tout et posons-le du côté de la queue du sautoir, posons-y à leur tour les ris, salons-les légèrement ; maintenant nous allons couper un rond de papier d'office du diamètre de la casserole, et après l'avoir huilé, nous le posons sur les ris, ainsi que le couvercle du sautoir. Posons sur un feu doux, afin que la sudorification des légumes et des ris s'opère méthodiquement ; ceci a besoin d'une petite explication technique qui nous servira pour tous les autres braisés que nous aurons à faire, celui-ci étant le plus délicat de tous et le plus difficile à réussir. Si vous ne faites pas suer avant de pincer, les légumes brûlent et donnent au jus une couleur trouble, noire, un goût âcre et mauvais, ainsi qu'à la viande et aux légumes que vous préparez avec le jus ; vous voyez donc, Mesdames, combien il est important de réussir cette opération ; c'est du reste, celle que manquent en partie les cuisiniers et cuisinières parce qu'ils ignorent cette théorie. Si au lieu d'un feu doux, nous l'avions trop fort, nous n'obtiendrions pas de buée, et alors les légumes se trouvant à sec sur un feu trop vif, brûlent et pincent, sans roussir ; avec un feu doux, au contraire, la partie aqueuse des légumes et de la viande va s'élever en vapeur, et le papier étant huilé la laissera retomber, ce travail n'étant qu'une distillation régulière, aussi le suc des légumes se diluera et en tombant sur le fond de la casserole nous permettra de faire le caramel qui colorera le jus et lui donnera ce goût succulent au lieu du goût de pincé qu'il aurait eu en opérant d'une autre façon.

Comme nous avons en somme peu de vapeur, puisqu'il y a peu de légumes et que les ris ont été mis sous presse pour en extraire l'eau, nous allons ajouter, dès que la

buée est absorbée, un verre à madère de vin blanc et nous allons surveiller attentivement sans quitter le feu; voilà la fumée qui commence à sortir, l'odeur de roussi se dégage, préparons le jus ou l'eau pour les mouiller, et attendons. Voilà la fumée plus épaisse et bleuâtre, c'est le moment; nous mouillons, ajoutons les parures des ris, poussons la casserole au four; toutes les dix minutes, nous allons les arroser, nous ralentirons le feu dans un moment, et dans une petite heure les ris seront cuits et dorés à ravir.

Pour nous assurer qu'ils sont cuits, nous les piquerons avec l'aiguille, et si elle rentre facilement, nous verrons sourdre une goutte de jus clair et blanc; au cas où ils ne seraient pas assez dorés, après avoir enlevé les deux couvercles, on les laisse un moment et cela suffit.

Il ne reste plus qu'à laisser le tout au chaud jusqu'au moment de les servir; alors on passe le jus, on le dégraisse très peu et on fait, avec les trois quarts, la sauce pour les pointes d'asperges, que nous préparerons de la façon suivante :

Pointes d'asperges. — Formule. — Nous devons compter une botte de pointes pour deux personnes environ. Il ne faut jamais les couper au couteau pour les débarrasser de la partie dure, on risque ainsi d'en perdre trop ou d'employer cette partie; pour obvier à cela, on tient le bas de la tige de la main gauche, et de la droite la partie supérieure; on essaie de faire un cercle, et vous voyez l'asperge casser franchement au bon endroit, maintenant, avec la pointe du couteau, enlevons la pointe fleurie tout à l'extrémité du bouquet, qui est un peu amère, enlevons avec soin les feuilles en forme d'ai-

lettes qui tomberont à la cuisson, et feraient une sorte de purée désagréable; laissons-les baigner quelques instants dans l'eau pour que le sable se précipite au fond du vase et faisons trois bottillons de chaque botte, pour que nous ayons trois bouquets de pointes attachés à un pouce ou trois centimètres environ de l'extrémité fleurie, coupons le restant en rondelles de un 1/2 centimètre et mettons-les à l'eau légèrement salée et bouillante, dans une casserole émaillée ou en cuivre non étamée de préférence, ce qui leur donne une couleur vert tendre; dix minutes de cuisson, égouttons et passons à la sauce après avoir ajouté l'eau dans la julienne, ce qui ne peut que l'améliorer.

Nous allons fondre gros comme un œuf de beurre, plus ou moins suivant le nombre de personnes et de bottes d'asperges cuites; ajoutons un peu de muscade et un peu de poivre, une cuiller de farine (ou deux pour dix personnes); mêlons bien et mouillons avec le jus du ris la partie grasse de préférence, faisons bouillir en remuant et retirons du feu, ajoutons un peu de bon beurre, toujours en tournant, puis les asperges; réservant les pointes ficelées, remuons, lions légèrement (la consistance doit être égale à des petits pois bien liés); au moment de servir, on pose les ris sur un plat chaud, on arrose du jus restant, on verse les asperges dans un légumier chaud et on dresse sur le milieu les bouquets conservés et déficelés, ce qui veut dire que les asperges ne sont point de conserve.

N.-B. — Servir les ris à la cuiller, pas au couteau.

Filet piqué rôti. — Formule. — Si nous voulons avoir un plat de viande froide pour servir demain matin

au déjeuner, nous mettrons un kilog. 1/2 de filet de bœuf; dans le cas contraire, 8 à 900 grammes suffiront. Il est de mode de ne mettre que 125 grammes environ par personne, mais dans ce cas, le filet doit être pesé sans os et sans chaîne, autrement le morceau serait insuffisant ; ceci dit, passons à l'opération qui est très simple. Nous allons utiliser ce qui nous reste des lardons ; prenons une aiguille un peu plus grosse, un numéro au-dessus suffit.

Nous piquons le filet en travers, c'est-à-dire que nous traçons une ligne de lardons dans toute sa longueur en plantant l'aiguille sur l'angle du filet et comme si nous voulions le couper par rondelles ; si nous plantions l'aiguille dans le sens de la longueur, elle entrerait avec trop de facilité et le lard, piqué trop intérieurement, ne pourrait ni rissoler ni cuire, alors en mangeant la viande on le trouverait sous la dent, mou, avec son goût particulier que bien des personnes ne peuvent supporter. Nous piquerons quatre lignes s'entremêlant, ce qui suffira largement pour bien dorer et rissoler la pièce. Une autre recommandation non moins urgente : il faut, autant que faire se peut, prendre dans le cœur du filet, quand il est destiné à faire une entrée de broche ou un rôt, sans cette précaution la viande est sèche et sans goût.

Voici que tout en causant notre filet se trouve piqué ; vous vous demandez pourquoi j'ai piqué le filet sur la table et étant assis ? J'aurais dû penser à vous le dire plus tôt, voici :

Si j'avais gardé la viande sur la main, j'aurais pu lui communiquer soit une odeur spéciale dégagée par le contact de la chaleur qu'elle développe, surtout quand on opère dans une cuisine où la température est généralement

élevée, soit aussi par l'odeur que dégagent certains tempéraments ; il suffit aussi, quand le temps est orageux et lourd, de ce contact pendant quelques minutes pour avancer la viande au cas où on la piquerait la veille ou le matin pour le soir. Tout est à prévoir, sur la table bien propre, rien n'est à craindre, et la position assise nous donne une sûreté de main qu'on ne peut avoir étant debout.

Maintenant que nous avons le potage à cuire ainsi que les ris à braiser, nous pouvons mettre le filet à la broche et les deux casseroles au four, ce qui nous permettra d'utiliser la chaleur du foyer qui s'emmagasine dans le four. Nous avons également les endives à cuire, nous les mettrons au-dessus, ainsi qu'une casserole d'eau qui nous servira soit pour laver ou à d'autres besoins du ménage et, sans autre dépense de combustible, tout marchera à la fois.

Endives à la Flamande. — Formule. — Nous prenons les endives dont nous parons les bouts de feuilles noires et avariées, ainsi que le trognon que nous rafraîchissons légèrement avec le couteau, nous les plongeons une minute dans l'eau fraîche pour les débarrasser du sable qu'elles pourraient contenir, nous beurrons grassement une sauteuse et nous posons à plat et en long les endives bien essuyées ; nous ne les laissons pas tremper afin qu'elles ne deviennent pas amères. Un peu de sel dessus, un soupçon de sucre, un papier fortement beurré, et posons-les sur la plaque à côté du foyer. Elles pocheront tranquillement et aussitôt que le potage sera parti nous les mettrons dans le four pour les finir et les dorer un peu. Maintenant tout est prêt, passons à la :

Suédoise de pommes. — Formule. — 1 kilogramme de pommes reinettes grises, 250 grammes sucre cassé à la main, 1/2 litre d'eau filtrée, 1 verre à madère de bon kirsch des Vosges, 120 grammes angélique, un ou deux chinois, douze cerises mi-sucre.

Opération. — Coupez les pommes en six ou huit quartiers d'égale grosseur, les peler le plus fin possible et bien unis, enlevez les pépins avec soin, jetez les morceaux dans l'eau fraîche acidulée avec du citron.

Mettons le sucre et l'eau dans un sautoir un peu grand, ajoutons les pommes aussitôt le sucre fondu.

Couvrons et attendons un moment, profitons-en pour jeter un coup d'œil à notre rôt et aux casseroles, particulièrement les ris de veau : tout va bien ; arrosons-les légèrement, voyons les pommes. Elles sont cuites d'un côté, tournons-les avec soin pour ne pas les déformer ; maintenant, enlevons les morceaux qui éclatent, et posons-les sur un tamis sous lequel sera un plat pour recueillir la gelée qui tombera des pommes, nous les retirons au fur et à mesure qu'elles éclatent ; les voilà toutes cuites, ralentissons le feu et montons les pommes : faisons un turban, poussons un autre rang sur celui-ci, mais en posant les quartiers dans le sens inverse des premiers, et montons ainsi tant qu'il y aura des pommes ; coupons dans l'angélique quelques dents de loup que nous poserons au dessus, de façon à former une couronne ; mettons entre une moitié de cerise, coupons les deux chinois en croissant et posons-les à la base en forme de rosace, ajoutons le kirsch au sirop, qui doit être cuit et épais comme une gelée de pommes, arrosons, portons au frais jusqu'au moment de servir. Maintenant, il s'agit de servir le dîner. Taillons

un peu de croûte de pain en julienne et passons-la au four quelques instants : préparons un peu de pluche de cerfeuil, c'est-à-dire rien que les feuilles sans pétioles, que l'on détache l'une après l'autre des branches après les avoir lavées, mettons-les dans la soupière avec le pain taillé, goûtons le potage et versons-le dessus. Regardons nos endives, elles sont presque cuites, ressalons un peu, encore un peu de beurre et au four. Dressons les ris de veau ; nous passons le jus qui est assez réduit ; posons les ris sur le plat, faisons la sauce avec la partie supérieure du jus légèrement dégraissé ; mettons-y les asperges et un moment au feu, le restant de jus sur les ris, les asperges qui sont à point dans un légumier que nous avons mis à chauffer, ainsi que les autres plats au-dessous du four aussitôt la soupe versée. Dressons le filet avec un peu de jus sans dégraisser; dégraissons l'autre et envoyons-le dans la saucière chaude également, la salade en même temps, et attendons un moment pour les endives. Voyons si notre suédoise a bougé, non : alors tout va bien. Nous mettons nos endives sur le plat rond ou dans un légumier, un peu de beurre frais fondu en crème avec quelques gouttes de citron, envoyons, et voilà le tour de la suédoise.

N.-B. — Ce dîner, absolument classique et irréprochable à tous les points de vue, doit être fait dans l'espace de deux heures au plus, et ne doit revenir qu'à 14 ou 15 francs pour six personnes, ce qui fait 2 fr. 50 par couvert.

LEÇON VI

DÉJEUNER — MENU

Œufs pochés au jus. — Foie de veau sauté à la minute
Côtes d'agneau panées, à l'anglaise
Pommes château. — Soufflé au chocolat

Mesdames,

Pour faire ce déjeuner, une heure et demie nous suffira largement. Nous commencerons par faire un peu de mie de pain rassis, que nous mettons de côté; nous choisissons des pommes de Hollande rondes, de grosseur moyenne, nous les passons d'abord à l'eau pour enlever le sable, de cette façon elles ne nous saliront ni les doigts, ni la table, et elles n'abîmeront pas le tranchant du couteau, puisqu'il faut les couper en quatre avant de les peler. Maintenant, prenons un quartier de pomme de la main gauche, élevons le dos de la pomme au-dessus des doigts en la tenant fortement serrée, et le couteau de la main droite, abattons d'un coup bien franc et droit, le milieu du quartier d'un bout à l'autre, de manière que le coup de couteau fasse une arête vive de chaque côté; abattons la peau qui reste à droite par le même procédé, puis le côté gauche; notre quartier a ainsi obtenu une somme de trois petits angles qui lui donnent de l'œil ; abattons l'angle interne de la pomme et continuons ainsi jusqu'à la dernière ; huit morceaux par personne suffiront, ce qui fait douze ou quinze pommes moyennes pour six personnes.

Hachons un peu de persil, cerfeuil, une ou deux échalotes, ou bien un peu de civette à la saison, un peu d'es-

tragon frais ne nuit pas, mais soyons prudents. Ceux qui aiment l'ail peuvent en mettre le quart ou la moitié d'une gousse; mais ce qui est exquis, c'est l'aillet ou ail nouveau, vert et gros comme un crayon, guère plus; mêlons avec 60 grammes de beurre, sel, poivre, citron; laissons de côté, passons à la préparation des :

Côtelettes d'agneau. — Formule. — Prenons un sautoir un peu large pour que les neuf côtes soient à l'aise, parce que plusieurs personnes en mangeront deux; mettons gros comme un œuf de beurre et 20 grammes d'huile fine; le tout est chaud; posons les côtelettes les manches en dedans, ce qui fait que les noix de côtelettes sont plus à l'aise et cuiront mieux; deux minutes, retournons; deux minutes encore et enlevons sur un plat sans les mettre l'une sur l'autre, ce qui ferait ressortir le jus; battons sur une assiette un œuf auquel nous ajouterons une pincée de sel, poivre, et une cuiller à café d'huile; trempons les côtelettes des deux côtés et panons-les le mieux possible, posons-les sur une plaque et passons aux œufs pochés.

Œufs pochés. — Formule. — Dans une casserole émaillée ou de cuivre assez large, mettez deux litres d'eau filtrée, le jus d'un citron entier (sans graines) ou un verre à madère de bon vinaigre blanc, le rouge colorerait les œufs. Laissez bouillir, cassez un à un les œufs, et le plus vite possible, laissez reprendre le bouillon, retirez du feu, couvrez, laissez deux minutes, prenez les œufs un par un avec une écumoire et ayez soin de ne pas les crever, posez-les dans l'eau fraîche.

Foie de veau. — Taillons avec un couteau bien aiguisé 500 grammes de foie de veau en quatre tranches

égales, faisons-le raidir avec un peu de beurre dans la coupe, retirons à côté sur une assiette, et voici le moment de servir ; on chauffe un peu le gril si on veut griller les côtelettes, et dans ce cas, il faut les arroser d'un peu, mais très peu de beurre fondu ; on peut les sauter dans le sautoir où on les a cuites une première fois, et avec ce qui y est resté de graisse ; ce procédé est plus sûr que la grillade pour les gens peu experts ; dans le cas où on les ferait sauter, on les mettrait au feu après avoir sauté le foie et l'avoir dressé. C'est le moment de mettre les pommes au feu.

Pommes Château. — Mettez les dans une casserole dite sauteuse, serrées et couvertes d'eau fraîche, salez, faites partir au feu vif, laissez bouillir cinq minutes ; égouttez-les, mettez du beurre dans la casserole, laissez-le blondir, mettez les pommes, salez un peu, couvrez, posez sur le feu ; au bout de deux minutes, sautez, couvrez, poussez au four et laissez cuire un quart d'heure.

Faites le jus pour les œufs que vous sortez de l'eau et que vous posez sur un linge doublé, pour qu'ils s'égouttent.

Demi-glace ou jus. — Mettez un demi-verre de vin blanc dans une toute petite casserole avec un peu de glace de viande ou du jus bien corsé, dressez les œufs sur un plat et poussez-les un moment dans le four : chauffez quelques minutes, pas trop fort, pour ne pas durcir les œufs.

La glace fondue ou le jus réduit, ajoutez quelques gouttes de citron et 80 grammes de beurre divisé en trois morceaux ; liez en tournant la casserole, versez sur les œufs et servez.

Escalopez, c'est-à-dire divisez par le milieu les tranches de foie, ce qui vous en fera 8 larges et minces, achevez de le cuire en le tenant doré et non bruni, jetez un filet de vinaigre dans la coupe et laissez réduire, ajoutez quelques gouttes de citron et le beurre aux fines herbes, liez, versez sur le foie et servez.

Les pommes que l'on a sautées de temps à autre doivent être cuites ; les côtelettes sont dorées soit dans le sautoir ou sur le gril et envoyées en même temps que les pommes saupoudrées d'un peu de persil haché et de sel fin.

Soufflé au chocolat. — Formule. — 6 blancs d'œufs, 3 jaunes, 120 grammes de sucre en poudre, 120 grammes de chocolat ou 80 grammes de cacao, 3 décilitres de lait, 20 grammes de farine ou de crème de riz, sel, vanille.

Opération. — Mettons d'abord le chocolat dans une casserole émaillée avec un peu de lait et chauffons doucement pour le fondre sans faire de grumeaux, ajoutons le lait et laissons cuire. Prenons les trois jaunes et environ 80 grammes de sucre, travaillons comme si nous voulions faire une crème, ajoutons la farine, la vanille, puis le chocolat peu à peu ; remettons au feu et faisons bouillir ; retirons et laissons refroidir en remuant souvent pour empêcher une croûte de se former et passons aux blancs d'œufs.

Montez ou faites monter les blancs d'œufs bien fermes, ajoutez le sucre mis de côté et battez encore un peu ; mêlez un peu des blancs dans l'appareil au chocolat, à peu près un quart : versez ceci dans les blancs, mélangez légèrement en coupant la pâte, le chocolat étant lourd, il

faut avoir soin de ne pas trop retomber les blancs, pour éviter que le soufflé soit lourd. Versez le tout dans une casserole en argent faite dans le genre d'un moule à charlotte, une timbale au autre chose d'analogue allant au feu et sur table, poussez au four sur une plaque, n'approchez pas trop du foyer, il faut 15 minutes de cuisson. Au cas où il colorerait trop par dessus, on y met un papier. Se rappeler que le soufflé cuit n'attend personne, mieux vaut le faire attendre avant de le cuire.

Ce déjeuner coûte environ 10 francs.

LEÇON VII

DÉJEUNER — MENU

Œufs à la tripe. — Tournedos à la Rossini
Purée de pommes au gratin. — Crème frite au citron

Depuis quelque temps les cuisiniers ont pris l'habitude de servir les œufs à la tripe avec une purée Soubise au lieu de la sauce brune qui doit les caractériser ; je ne puis approuver cette nouvelle manière de procéder pour deux raisons : 1° c'est que l'on se prive ainsi d'une recette qui est délicate et raffinée ; 2° parce que les œufs à la tripe faits à l'ancienne mode ne ressemblent à aucune préparation nouvelle, ont un goût et un aspect uniques. Nous allons, si vous le voulez bien, mesdames, les faire suivant le vieux procédé, et quand vous voudrez les faire, pour varier, avec le nouveau, dénommez-les à la Soubise, et vos convives verront ainsi que vous êtes érudites et classiques ; ce genre d'instruction en vaut un autre.

La famille y trouve son bénéfice en même temps que la

santé, et souvent la tranquillité, que bien des ménages ne peuvent obtenir, précisément parce que le côté cuisine a été banni du programme scolaire, ou appliqué d'une façon dérisoire.

Œufs à la tripe. — Formule. — Pour quatre personnes, six œufs moyens suffisent; 2 oignons également moyens, un petit verre de vin blanc, une cuillerée à bouche de farine, 60 grammes de beurre et 1/4 litre de bouillon, sel, poivre, un peu de persil, un peu de mie de pain ou du fromage râpé, au choix, un filet de vinaigre.

Opération. — Prenons une casserole en émail contenant un peu plus d'un litre, mettons-y 3/4 de litre d'eau, faisons-la bouillir à feu vif et posons les œufs avec soin, afin de ne pas les fêler, sur une écumoire, plongeons-les dans l'eau, regardons l'heure exactement et dans dix minutes, ils seront cuits; d'un beau jaune, et celui-ci se trouvera au milieu du blanc, ce qui vous permettra de faire des rondelles d'œufs qui ne se déferont pas, puisque le blanc étant d'égale épaisseur, il emprisonnera le jaune avec une régularité parfaite. Si nous mettions les œufs à l'eau froide, un autre phénomène aurait lieu. Le jaune pèse plus que le blanc, la chaleur atteint plus vite celui-ci puisqu'il est en dehors et l'allégit encore; le jaune retombe sur la coquille et d'un côté, vous voyez alors, l'œuf étant cuit, une grosse couche de blanc d'un côté, et de l'autre, le jaune effleurer au dehors. Il est facile de comprendre pourquoi l'œuf se divisera quand vous voudrez le couper par le travers et en faire des rondelles. Une autre remarque très importante. L'œuf dur est indigeste, s'il est plus cuit qu'il ne le faut, il le devient davantage et contracte une

odeur d'azote très désagréable, en même temps le jaune se cercle de vert et l'œuf a l'air d'être vieux. On ne peut s'en servir pour décorer les hors-d'œuvres, les mayonnaises de poulets ou poulardes, encore moins entourer un poisson servi froid. Tout cela a lieu parce que, mettant les œufs à l'eau froide, vous ne savez pas exactement le moment où commence la cuisson, tandis qu'à l'eau bouillante vous savez qu'elle commence de suite et que dix minutes, ni plus ni moins, sont nécessaires pour les cuire à point. En attendant qu'ils cuisent, ciselons assez fin les deux oignons et mettons une sauteuse sur le feu avec le beurre ; celui-ci chaud, nous mettons les oignons et les laissons un peu roussir, remuons maintenant avec une cuiller en bois, jamais en fer, par la raison que l'étain de la casserole étant chaud, la cuiller en fer peut l'enlever et on le trouverait dans la sauce. Les œufs sont cuits, jetons l'eau chaude, remplaçons-la par de l'eau froide en abondance afin qu'en les refroidissant bien il nous soit plus facile de les monder. L'oignon est assez roux, nous mettons la cuiller à bouche de farine, la laissons blondir et versons le bouillon, le vin blanc et le vinaigre. Un coup de fouet, ajoutons un peu de muscade, un peu de moutarde, un peu de sel, nous retirons sur l'angle du feu, la sauce doit simplement mijoter. Pour monder les œufs il ne faut pas les rouler sur la table, on les écrase et on détache le jaune du blanc.

Il faut prendre un couteau à lame un peu large, tenir l'œuf dans le creux de la main gauche ou sur les doigts, frapper avec la lame et légèrement sur l'œuf que l'on tourne, et la coquille s'enlève sans endommager le blanc ni détacher le jaune. Les œufs finis, coupez-les en travers

par tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et posez-les sur un plat à gratin, en faïence, émail, porcelaine ou argent, que vous avez légèrement beurré, faites une petite pyramide ou dôme, versez la sauce avec soin, petit à petit, avec une petite louche, saupoudrez de chapelure ou mie de pain fraîche si vous ne voulez pas vous servir de fromage râpé, dix minutes avant de servir, poussez au four et mettez une brique froide sous le plat, afin que la chaleur n'arrive que sur les œufs pour les dorer plus vite.

N.-B. — Pour toutes les recettes d'œufs durs, nous renverrons aux lignes qui précèdent pour la cuisson de l'œuf.

Tournedos à la Rossini. — Formule. — Mesdames, quoique vous soyez un peu familiarisées avec le tournedos, je vais répéter quelques notions générales avec celui-ci, qui, à cause du nom vénéré qu'il porte, mérite d'être traité avec des égards particuliers. Il faut sauter le tournedos dans un sautoir à fond plat, épais, pas trop grand, sur un feu vif.

Versez dedans une ou deux cuillerées d'huile d'olive, suivant le nombre de tournedos à sauter, et autant de bonne graisse ou de beurre clarifiés préalablement. Quand tout est bien chaud, faites blondir sur les deux côtés autant de croûtons en mie de pain, coupés en rond de trois ou quatre centimètres de diamètre et épais de deux. Enlevez-les sur le plat et passez aux tournedos qui, taillés aussi larges, mais un peu plus haut dans la queue et la tête du filet de bœuf, constituent la partie solide du mets, cuisez trois minutes de chaque côté, tenez-les saignants, mais cuits, enlevez-les sur le plat et placez les croûtons dessus, couvrez ou tenez à l'étuve. Taillez des escalopes de foie gras d'un centimètre d'épaisseur, et de la largeur des

tournedos, passez-les au lait, à la farine, et sautez-les une minute de chaque côté, posez-les sur les croûtons. Egouttez la graisse et versez dans le sautoir un verre à bordeaux de vin blanc, soit Graves ou Sauternes, autant de bon jus de rôti ou un peu de glace de viande; avec une cuiller en bois, appuyez sur le fond du sautoir afin que la glace laissée par les morceaux de filet se détache, ajoutez une ou deux truffes, suivant la grosseur, brossées et pelées puis escalopées en travers, laissez réduire en cuisant lentement 2 minutes. Ajoutez, après réduction au tiers, soixante grammes de beurre frais en petits morceaux, quelques gouttes de citron, liez en dehors du feu en tournant la casserole avec la main, jamais avec un fouet, arrosez les tournedos sur lesquels vous aurez, si vous voulez, arrangé les tranches de truffes.

Il faut, pour réussir ce mets digne d'un prince, quinze minutes au plus, sans cela il convient mieux de servir un beefteack à ses convives. Pour faire ce plat rapidement, on commence par mettre à tremper à l'eau fraîche les truffes, afin de les brosser avec plus de facilité. On taille les tournedos dans la tête et la queue du filet, qui se trouve ainsi être prêt à piquer pour le dîner du soir ou du lendemain ; on découpe les croûtons, dans du pain de mie, le foie gras, on brosse et on pèle les truffes, on tient le tout dans une assiette au frais jusqu'au moment d'opérer la cuisson, qui doit commencer pendant que les œufs gratinent, ce qui fait que les tournedos sont prêts aussitôt les œufs mangés.

Purée de pommes au gratin. — Formule. — Passons maintenant à la purée de pommes au gratin qui

doit être servie après les tournedos. Pour qu'une purée de pommes soit belle et bonne, il faut : 1° qu'elle soit blanche ; 2° fine ; 3° moelleuse ; 4° légère et pas trop épaisse. Pour obtenir toutes ces qualités, il est nécessaire d'avoir des pommes de terre farineuses, du bon lait, du bon beurre et beaucoup de soins. Si vous cuisez les pommes à l'eau, il vous faudra moins de lait, et la purée sera moins blanche et onctueuse ; ensuite elle sera plus difficile à passer, puisque l'eau aura décomposé la fécule et aura fait d'elle une espèce de colle, surtout si vous laissez cuire la pomme plus de 20 ou 25 minutes ; elle collera au tamis et la pâte sera grise et longue comme une pâte de pain travaillée ; allez donc, après cela, la rendre lègère et fine : il est impossible. Voici donc une manière de procéder, simple, facile, peu coûteuse et sûre. Achetez un diable Rousset, double casserole se fermant d'elle-même, en terre spéciale et n'éclatant pas au feu. Lavez les pommes à grande eau, brossez-les comme si c'étaient des truffes, relavez et mettez-les dans le diable, couvrez et posez sur le feu, retournez toutes les cinq minutes, la 7e ou 8e fois, elles sont cuites. Si vous avez un presse-légumes (qui est si pratique) mettez une ou deux pommes dedans sans les peler, pressez fortement au-dessus de la casserole en cuivre ou en émail, dans laquelle vous allez finir la purée, ouvrez-le, sortez la peau qui reste, recommencez jusqu'à la dernière pomme et en vous pressant; ajoutez dans la purée, si vous avez mis huit pommes de grosseur moyenne, une bonne pincée de sel blanc, autant de sucre en poudre, 100 grammes de beurre fin et travaillez avec une cuiller de bois pour bien incorporer ; ajoutez encore une pincée de poivre fraîchement moulu et

un peu de muscade râpée, si c'est pour faire une purée au gratin, un demi-décilitre de lait chaud ou de crème fraîche ; travaillez, avant d'incorporer un œuf entier et deux jaunes, plus 100 grammes de fromage de Gruyère ou de parmesan râpé. Goûtez, modifiez s'il y a lieu, versez dans un plat en porcelaine émaillé, d'argent ou de tout autre métal allant au four, saupoudrez de fromage râpé, poussez au four ; 10 minutes suffisent pour dorer et faire gonfler la purée, qui est exquise et tout à fait jolie.

N.-B. — Si la purée était pour garniture, on n'ajouterait ni lait ni fromage, mais 2 œufs et 2 jaunes, et on la mettrait à refroidir ; on fait avec cet appareil les pommes duchesse de toutes les façons et les formes que l'on désire, les pommes noisettes et dauphine que l'on pane à l'anglaise avant de les faire frire pour accompagner les entrées de broche de boucherie et même les poissons bouillis, quand on a des convives de marque. Si on n'a pas le diable Rousset à sa disposition, on peut mettre les pommes à cuire au four ou sous la cendre, ou bien dans une casserole après les avoir, dans ce dernier cas, pelées. On les couvre à peine d'eau fraîche et filtrée, on sale et on les fait partir au feu vif ; vingt-cinq minutes de cuisson suffisent généralement. Si on n'a pas de presse-légumes, il faut se servir du tamis en toile métallique étamée nº 20, que nous avons décrit, pour passer la purée de marrons ; maintenant si la purée doit être servie en même temps que des côtelettes, un entrecôte, du contrefilet ou tout autre pièce, on ne met pas d'œufs et on ajoute un peu plus de beurre, puis, et peu à peu, 1 décilitre de lait bouillant ; la purée devient alors cotonneuse, légère, et possède un velouté vraiment agréable au palais.

Crème frite au citron. — Formule. — Un demi-litre de bon lait, 120 gr. de sucre semoule ou cristallisé, 60 gr. de farine de gruau, deux œufs entiers, trois jaunes, citron ou vanille à volonté, mie de pain effritée, 250 gr.

Opération. — Faire bouillir le lait, travailler le sucre avec les œufs et les jaunes, ajouter la farine et le parfum, puis le lait; faire bouillir en remuant avec une spatule en bois, et prendre garde de laisser attacher la crème au fond de la casserole ; après quelques bouillons, verser dans un plat creux assez grand et beurré légèrement; la crème doit avoir deux centimètres d'épaisseur, pas davantage ; beurrer le dessus avec un pinceau afin qu'il ne se forme pas une croûte dure et désagréable, laisser refroidir, et la débiter de la façon suivante quand elle est bien froide. Saupoudrez la table de mie de pain fraîche, faites comme nous l'avons déjà décrit dans un précédent chapitre, coupez les bandes de crème de deux centimètres dans le sens de la longueur, puis en biais de façon que l'on ait des losanges ou des carrés parfaits, trempez chaque morceau dans un œuf entier et les deux blancs restant (des jaunes mis dans la crème) que l'on a battus ensemble; on les roule dans la mie de pain en sorte que chaque morceau soit complètement habillé, on les pose à mesure sur une plaque et au moment de les frire plongez-les dans la poêle à frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Dressez dans un compotier et sur une serviette, envoyez bien chaud après l'avoir poudrée de sucre.

Ce déjeuner est classique. Accompagné de quelques hors-d'œuvre, d'une viande froide, on peut recevoir qui que ce soit; il n'y a rien à critiquer si les mets sont servis chauds et bien préparés. Nous avons mis près de deux

heures pour le confectionner tout en faisant la démonstration, ce qui retarde forcément les opérations.

Quant au prix du déjeuner tel qu'il est fait, il revient pour six personnes à 15 ou 16 francs.

On fait d'abord la crème ainsi qu'il a été dit plus haut, on prépare les œufs et la sauce ainsi que la purée de pommes, prêts à gratiner tous les deux, on taille les tournedos, le foie gras, les truffes, les croûtons ; avec les débris des croûtons et un autre peu de pain on fait la mie, on tient la friture au-dessus du four, ce qui la chauffe en attendant qu'elle serve à son tour ; on pane la crème, dix minutes avant de servir on met les œufs à gratiner, on attaque et finit les tournedos, les pommes ont remplacé les œufs au four, et la friture remplace les tournedos ; on fait le café et tout est dit.

LEÇON VIII

DINER — MENU

Soupe aux choux. — Sole au gratin
Gigot à l'anglaise. — Pigeons rôtis. — Salade de cresson
Riz à la créole

Soupe aux choux. — Pour faire une bonne soupe aux choux, il y a deux manières d'opérer, suivant que l'on veut la faire à la mode de la ville ou de la campagne.

Dans le premier cas, voici comment on opère :

Mettez votre marmite ou votre casserole au feu avec l'eau et le sel, et, en attendant qu'elle bouille, triez bien les choux ; ne pas mettre les feuilles vertes, ni les couper trop fin, les plonger dans l'eau froide; peler une ou deux pommes de terre (suivant la grosseur) et par personne,

laver le tout avec soin, les ajouter dans la casserole quand l'eau bouillonne un peu fort, une gousse d'ail écrasée, laisser cuire vingt-cinq minutes. Ecraser les pommes de terre avec une fourchette en les soulevant sur une écumoire, ajouter 20 grammes de beurre par personne, et verser dans une soupière dans laquelle vous aurez taillé du pain rassis en tranches fines et pas trop grandes; couvrir quelques minutes et servir.

Le choux cabus est le plus long à cuire, mais 30 minutes suffisent largement; si on le laisse cuire plus longtemps, il se développe une odeur de musc qui répugne à bien des personnes et le rend désagréable.

Pour la faire à la paysanne, on prend la même quantité de choux et de pommes, plus 30 grammes de lard gras par personne, on le hache sur la table avec la gousse d'ail, à l'aide d'un fort couteau dont la lame a été trempée dans l'eau bouillante; cela empêche le lard de se coller et de sauter en le relevant, on l'ajoute avec le chou dans l'eau bouillante : procéder pour le reste ainsi que ci-dessus.

Nous nous étendrons davantage sur les soles au gratin, quoique nous en ayons déjà donné une recette pour les commençants et les petites bourses. La recette actuelle est supérieure, et est par conséquent plus difficile et peut être servie dans un grand dîner, en voici la formule :

Soles au gratin. — Formule. — Une belle sole ou deux moyennes, un litre de moules bien fraîches, 125 grammes de beurre, un oignon moyen, 100 grammes de champignons, 2 décilitres de vin blanc. Poivre, sel, un peu de chapelure fraîchement faite. Une cuiller à bouche de farine de gruau.

Opération. — Ebarber la sole, ratisser la peau blanche, enlever la noire, vider et parer la sole, la laver et l'essuyer, la mettre à l'abri de l'air, légèrement salée et acidulée avec quelques gouttes de jus de citron. Détacher les moules et les ratisser une par une avec un couteau d'office, ne les laver que lorsque le litre est fini; les poser dans une casserole un peu haute où elles puissent s'ouvrir à l'aise, et les assaisonner avec l'oignon coupé par tranches, un peu de thym, laurier, persil, poivre concassé, quelques grains de sel et un verre à madère de vin blanc, faire partir bien couvertes à feu vif, au premier bouillon retirer du feu et laisser reposer un quart d'heure.

Préparons les champignons de la manière suivante : couper les racines, lever la peau des queues et des têtes bien fine, cuire les champignons dans un peu de cuisson des moules allongée d'un peu de beurre dans une petite casserole; les tenir au chaud et couverts. Mettre la sole dans un plat un peu creux, légèrement beurré et salé, y verser la cuisson des moules passée à travers un tamis fin et sans remuer le fond afin que s'il y reste quelques grains de sable, ils ne remontent pas à la surface, couvrir la sole avec un plat ou un papier beurré et la pousser au four dix minutes.

Enlevez les moules de leurs coquilles et les mettez sur une assiette ou un bol, passez un peu d'eau dans la casserole; l'essuyer, y mettre la moitié du beurre, le fondre, ajouter la farine, la blondir un peu en la remuant avec une cuiller en bois, poivrer et un peu de muscade, mouiller avec le jus de la sole et des champignons, lier la sauce avec un coup de fouet, ajouter le beurre restant. Poser sur la sole les plus beaux champignons, faire une couronne

avec ceux qui restent et les moules désossées, napper le tout avec la sauce, saupoudrez légèrement de chapelure et mettez au four. Dans un four ordinaire, la poser sur une brique ou une grille élevée afin que la chaleur arrive directement au-dessus de la sole. Si on veut faire la sole au gras, on ajoute à la sauce un peu de *glace* de viande ou du jus de rôti, réduit et dégraissé.

Gigot à l'Anglaise. — Le gigot cuit à l'Anglaise a le double avantage de ne pas diminuer à la cuisson ainsi que rôti et celui de pouvoir se réchauffer. Il est aussi tendre qu'à la broche ; on peut le servir tout aussi saignant et aussi rosé avec beaucoup plus de certitude.

Opération. — Préparer le gigot ainsi que pour rôtir et le faire bouillir 30 minutes par kilo dans le court-bouillon suivant : 4 litres d'eau, 40 grammes de sel, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, 200 grammes carottes taillées en forme de bouchon, autant de navets, 12 petits oignons, un décilitre de vin blanc. Faire bouillir, plonger le gigot et laisser cuire 30 minutes par kilo exactement. La garniture se compose de 3 petites pommes par personne, cuites dans l'eau salée après les avoir mondées, des navets, carottes et oignons cuits avec le gigot. Ces légumes sont servis dans un légumier chaud et sont accompagnés de la sauce suivante :

Sauce aux Câpres. — **Formule.** — Une cuillerée à bouche de farine de gruau.

100 grammes de beurre.

Un quart de litre de bouillon de la cuisson du gigot.

30 grammes câpres dites capucines,

Opération. — Fondre le beurre, mêler la farine, ajouter la cuisson bouillante, donner un coup de fouet, ajouter les câpres et verser dans une saucière ou l'on a mis deux jaunes ; délayer avec un filet de vinaigre.

Pigeons rôtis. — Les pigeons à rôtir, de même que pour être servis aux petits pois, doivent être *innocents*, c'est-à-dire qu'ils ne doivent pas avoir quitté le nid ; les vieux ne sont bons que braisés, en compote, etc. Le pigeon étant plumé et flambé, voici la manière de le vider : on pose le ventre sur la table, la tête vers l'opérateur ; la main gauche saisit le cou en dessous et tire la peau, avec un couteau d'office dans la main droite, on fend cette peau depuis la naissance du cou jusqu'à la tête, le cou est soulevé et avec le pouce et l'index de la droite, on dégage le jabot généralement plein de graines et très fragile, les doigts de la main gauche maintiennent la peau, pendant que la droite arrache l'artère carotide en même temps que le jabot; le pigeon est tourné sur le dos et la tête en sens contraire, d'un coup de couteau on tranche l'anus ou bague, on presse avec le pouce et l'index de la droite sur le ventre et le gésier en même temps que les boyaux sortent. Le pigeon n'ayant pas de fiel, il est inutile de sortir le foie. Pour flamber les pigeons, volailles ou gibier quelconque, on doit se servir d'alcool ou de gaz. Les autres flammes brunissent. Les pattes sont trempées dans de l'eau bouillante une demi-minute, avec un linge, on presse sur la patte, on tire dessus et la peau s'enlève facilement ; les doigts sont raccourcis, les ailerons aussi. Le pigeon est bridé de la façon suivante : dans une aiguille à brider on enfile 1 mètre de fil de cuisine, on passe la pointe de l'aiguille dans le milieu de l'épine dorsale, on la fait res-

sortir sous la cuisse droite ramenée au corps, on la repique sur le gras de la cuisse pour traverser le pigeon et la faire ressortir sous l'autre cuisse, on repique encore sur la cuisse pour sortir une dernière fois au point de départ, on tire sur les deux bouts du fil, on fait un double nœud et le pigeon est troussé; l'estomac ressort, on l'enveloppe d'une mince bande de lard que l'on fixe au moyen du fil qui reste adhérent, les ailes sont retroussées, il ne reste plus qu'à le cuire à la broche ou au four. Vingt minutes suffisent pour cuire un pigeon de 400 à 500 grammes. Généralement on sert 1/2 pigeon par personne. Il ne faut pas oublier avant de servir d'enlever le fil; il suffit de donner un coup de couteau entre une cuisse et le ventre, de couper le fil qui fixe le lard et de tirer. Le jus est fait avec un peu de bouillon ou simplement de l'eau, ainsi que pour tous les rôtis. Les pigeons sont dressés côte à côte sur le plat, entourés de cresson trié, lavé, égoutté, légèrement salé et acidulé.

Salade de cresson. — Formule. — Le cresson est très sain, apéritif et reconstituant, puisqu'il renferme du fer et de l'iode; c'est par cette raison qu'il est lourd à la digestion et que plusieurs personnes ne peuvent le supporter. Il ne faut l'assaisonner qu'au dernier moment et mettre très peu d'huile et de vinaigre, le poivrer fortement. Les personnes qui ne peuvent le digérer n'ont qu'à le manger légèrement salé et ne pas en manger le soir.

Riz à la créole. — Formule. — Cet entremets est un véritable entremets de ménage, simple et facile à faire, il est pourtant très bon et fait toujours plaisir quand il arrive sur table bien flambant. Pour le réussir, il est im-

portant de suivre ces prescriptions à la lettre, sans cela vous ferez une pâtée, lourde et sans goût, sans œil et sans éclat.

125 grammes de riz Caroline.
1/2 litre de lait bonne qualité.
10 grammes sel marin.
15 grammes écorce de cannelle.
100 grammes sucre semoule.
Un peu d'écorce de citron.
1 décilitre de rhum vieux.

Opération. — Lavez le riz sept ou huit fois à grande eau, faites-le bouillir à l'eau salée, rafraîchissez-le à grande eau dans une passoire. Versez le lait bouilli dans dans la timbale en argent où vous devez cuire et servir le riz, ajoutez le bâton de cannelle ou le citron, poussez au four assez chaud et laissez cuire 10 minutes ; ajoutez alors le sucre et un peu de lait, remuez pour mêler au riz, remettez au four pas trop chaud, 10 minutes, il doit avoir fait une croûte dorée et ne pas être trop épais.

Au cas où il le serait, ajoutez un peu de lait ; il ne faut pas remuer le riz sous aucun prétexte. Au moment de le servir, saupoudrez légèrement de sucre, versez le rhum, allumez et servez flambant.

Ce dîner peut être exécuté, comme nous venons de le faire, en deux petites heures, et coûte environ 12 francs.

On met d'abord, deux heures avant l'heure du dîner, la cuisson du gigot au feu, on prépare la soupe aux choux afin que l'on n'ait qu'à la mettre au feu trente minutes avant de servir, on prépare également, pendant que le gigot marche, la sole et les garnitures, enfin le riz au moment où la soupe est au feu ; la sole prête à cuire est mise

au feu, 5 minutes avant de tremper la soupe, et tout arrive à être prêt en même temps et à point : Servir chaud et à l'heure est le premier succès de l'artiste. La salade doit être assaisonnée au moment de la servir.

Pièce montée en nougat.— Formule.— 250 grammes d'amandes hachées et bien sèches.

250 grammes de sucre semoule.

Quelques gouttes de citron.

Opération. — Faites bouillir 1 litre d'eau, jetez-y 300 grammes d'amandes de Provence ou de Sicile, gros fruit, couvrez et laissez infuser 5 minutes.

Versons maintenant les amandes dans une passoire à grands trous, jetons un peu d'eau fraîche au-dessus, posons les amandes sur une tablette, prenons-les une par une entre le pouce et l'index de chaque main, nous forçons en pressant en avant et l'amande sort de la pellicule dans laquelle elle a conservé sa blancheur. Toutes étant finies, remettons-les sur la table et avec un couteau un peu grand hachons-les autant que possible d'égale grosseur.

Nous pourrions les effiler une par une et faire de quatorze à seize filets par amande dans le sens de leur longueur, mais pour opérer de cette manière, il faut un doigté que la pratique seule peut donner, et vous avez, Mesdames, d'autres soins de direction et de responsabilité plus sérieuse qui vous réclament.

Nous séchons les amandes au four ; en attendant, nous allons préparer les moules, le marbre, le rouleau, le couteau, la plaque sur laquelle nous verserons le nougat aussitôt fait.

Le marbre doit être bien posé à plat, sans cela en

appuyant on pourrait le briser, ce qui m'est arrivé une fois. Comme je n'ai pas de moule à nougat, nous allons en improviser un très simple. Dans la boîte à emporte-pièces, je prends trois cercles concentriques, deux ayant 2 centimètres de diamètre en moins que le premier et le second ce qui me fait trois gradins que je superposerai, et pour la coupe, sur laquelle je dresserai les oranges glacées, je prends une simple assiette à soupe. Je passe un peu d'huile fine et sans goût, à l'aide d'un pinceau dans l'intérieur des moules, sur le marbre, sur le rouleau, le couteau et la plaque; n'oublions pas de remuer les amandes, afin de les faire sécher uniformément et attaquons la cuisson du sucre.

Je vous prie, Mesdames, de remarquer la forme du poêlon, dénommé poêlon d'office; pour toutes les cuissons de sucre, sirops, confitures, il faut absolument opérer dans du cuivre non étamé, sans cela la chaleur fait fondre l'étain et alors il se mélange avec ce que l'on y cuit à sec, et dans le cas où l'on y cuirait du liquide, l'étain donne une couleur terne désagréable à l'œil ; je mets le sucre semoule dans le poêlon, quelques gouttes de citron et je pose sur le feu. Le sucre commence à se liquéfier au milieu, je remue avec la spatule avec beaucoup de soin, en sorte que le sucre s'incorpore peu à peu dans celui qui est fondu, afin qu'il ne se colore pas; si j'amalgamais à l'aveuglette, je ferais des grumeaux qui fondraient difficilement et le nougat serait grainé, sableux et sans consistance, il ne se conserverait pas et par conséquent la pièce ne pourrait tenir et encore moins supporter les oranges ou la crème que je voudrais mettre dans la coupe. Voilà le sucre bien fondu, doré, n'ayant aucun grumeau ; vous le

voyez fumer, c'est le moment d'y verser les amandes qui sont dorées et chaudes ; je mêle avec soin pour ne pas les écraser et pourtant vivement. Je renverse sur la plaque et d'un seul coup en retournant le poêlon ; je ramasse le nougat en boule à l'aide du couteau et je le retourne. J'ouvre le four et je mets la plaque devant, je le laisse ouvert, la chaleur sera assez forte pour conserver le nougat malléable. J'en coupe une partie que je prends et pose sur le marbre afin de l'étendre en rond avec le rouleau que j'appuie d'autant plus légèrement que le nougat est plus chaud.

L'abaisse ainsi obtenue va nous garnir l'assiette, je l'y pose dedans afin de lui faire prendre la forme concave, je bouche avec quelques parcelles de nougat chaud les quelques trous qui se sont faits en moulant, ces vides rendraient le nougat fragile et irrégulier, je cerne le tour avec un couteau d'office, très proprement et rapidement, en appuyant sur le nougat avec la main gauche, pour empêcher le nougat de tourner sous la pression du couteau ; je recommence une autre abaisse et monte un des moules à cylindre, le marbre me servira de fond. Aussitôt fini je démoule le cylindre afin de m'assurer que la pièce n'adhère pas après le moule et le replace ; je fais les deux autres et les laisse refroidir sur le marbre sans enlever le moule, ce qui les déformerait, et avec les débris que j'ai coupés et qui réchauffent au four, nous allons faire une bande large de trois à quatre centimètres dans laquelle nous taillerons des dents de loup pour habiller la coupe et lui donner une forme plus élégante. Voilà qui est fait. Maintenant il s'agit de la monter ; mettons une cuillerée à café de sucre en poudre sur le coin de la plaque, posons ce

coin au-dessus du feu ; à mesure que le sucre fond, je trempe le cylindre n° 2 sur le côté creux et à plat dans le sucre fondu et je l'applique sur le n° 1 renversé, en sorte que le côté plein soit en haut ; je recommence avec le n° 3 et passe à la coupe que je trempe en dessous et bien au milieu, je la pose bien d'aplomb sur le milieu et je la garantis avec mes deux mains afin qu'elle ne penche ni à droite ni à gauche. Je colle autour les dents de loup, la pointe en haut et en dehors et les fais se toucher à la base; voilà que cela prend une autre tournure, je vais coller les huit qui me restent dans le socle du bas et dans le même sens, cela rendra la pièce plus élégante encore et lui donnera un cachet d'originalité. Maintenant c'est le tour des oranges glacées.

Oranges glacées. — J'ai pelé 6 belles oranges, les ai défaites comme vous le voyez, quartier par quartier, j'ai enlevé la peau blanche avec beaucoup de soin, il n'y en a pas un morceau qui soit entamé; il faudrait les jeter sans pitié; car le jus ferait fondre le sucre et la pièce s'affaisserait au moment où on s'y attendrait le moins.

Pour qu'ils tiennent mieux, je les ai mondés hier soir, et les ai mis un par un et côte à côte sur un tamis en toile de Venise ; l'air circulant à travers les a séchés, le sucre n'aura donc contre lui aucune humidité et nous pourrons conserver la pièce deux jours sans aucune crainte.

Passons maintenant à la cuisson du sucre, le point le plus important de l'opération. Je prends 500 grammes de sucre en pain, cassé à la main et non à la mécanique, ce qui aurait pu laisser après les morceaux de la fécule de sucre et quelques corps gras. Je mets le sucre dans le

poêlon en cuivre très propre, j'ajoute un cinquième de litre d'eau, une pincée de crème de tartre pulvérisé, que tous les pharmaciens vous vendront, je pose le poêlon sur le feu et j'ai soin, plus que jamais, que la flamme ne vienne lécher les bords du poêlon, ce qui ferait colorer le sucre sur les bords. Craignant que cette précaution ne suffise, je trempe une petite éponge bien propre dans de l'eau fraîche et je la promène sur le bord interne du poêlon au-dessus du sucre, ce qui fait que les parties de sucre qui auraient pu se coller après retombent dans la masse, et la coloration sera uniforme. Je vois que le sucre est plein de globules serrés et blancs ; la cuisson doit s'avancer, je prends un bol d'eau fraîche de la main gauche, je trempe l'index de la main droite et le plonge sans crainte dans le sucre bouillant, je le retire vivement et le plonge dans l'eau fraîche.

Le sucre alors se détache, je le casse entre les dents molaires, et s'il colle après, c'est qu'il n'est pas assez cuit, j'attends quelques instants, et je recommence, il ne colle plus, je retire le poêlon au chaud, mais loin du foyer.

Je prends les quartiers d'orange un par un et par un bout, je les trempe dans le sucre et les pose à mesure sur la plaque que vous m'avez vu huiler, ou sur le marbre et je continue l'opération vivement. Maintenant, il faut les monter : je trempe le côté de l'orange qui n'est pas sucré et le pose debout à la base des dents de loup, je continue les autres en les appuyant l'un sur l'autre et en trempant les deux bouts de l'orange, le côté non sucré en haut. Une fois le premier tour fini, je recommence un deuxième sur celui-là, mais en plaçant les quartiers d'orange en sens inverse, c'est-à-dire l'intérieur du quartier du deuxième

rang opposé au rang inférieur. Je m'arrange également, en penchant un peu les quartiers en dedans, que la pièce monte en se diminuant, afin qu'à l'extrémité je puisse fixer une aigrette en sucre filé, que nous ferons avec le sucre qui nous reste et que nous laisserons un peu refroidir.

Sucre filé. — Pour filer le sucre, il s'agit de tremper une fourchette dans le sucre, le poêlon penché sur la queue, on tient un grand couteau de la main gauche, horizontalement, le dos en haut, à la hauteur de l'estomac, on trempe et on promène la fourchette vivement d'avant en arrière, le sucre coule en filets brillants et légers. Quand on en a une grande quantité, on les pose sur la table et avec le couteau on les taille en aigrette et les pose une fois réunis sur la pièce achevée.

Vous voyez, Mesdames, le travail achevé ; il a du coup d'œil, la pièce est droite et solide, et nous avons mis pour faire ce modeste monument 2 h. 1/4 ; c'est un peu long, mais j'ai été obligé de faire les diverses opérations l'une après l'autre, ce qui n'aurait pas eu lieu si j'avais opéré tout seul, 1 h. 1/2 m'aurait largement suffi. J'ai voulu également opérer sans moule et tout improviser, afin de vous démontrer qu'il est facile d'opérer quand on sait le faire avec méthode.

Maintenant quelques recommandations que je n'ai pu faire en opérant, ce qui aurait trop compliqué l'opération.

Il est préférable de préparer les amandes la veille ainsi que les oranges, ou tout au moins le matin de bonne heure. Les amandes, une fois séchées, doivent être débarrassées de leur poussière fine en les passant au tamis de

fer n° 20 ou dans une passoire aux trous assez fins. En ville on peut se procurer les amandes hachées chez les pâtissiers, à la campagne ce n'est guère possible. Dans le cas où on achète les amandes toutes prêtes, il faut autant de sucre que d'amandes, poids de sucre plutôt léger; le sucre semoule est le plus commode et le plus sûr. Pour glacer les oranges, 500 gr. de sucre suffisent, mais pour les mains peu habiles, il vaut mieux en mettre 800 ou 900 gr. On peut piquer les oranges dans des aiguilles à tricoter en les enfilant par un bout sans les faire juter ; les attacher par un fil que l'on fait traverser avec une aiguille fine, mais alors il faut être 2 ou 3 personnes, une pour les tremper, les autres pour les passer ou les prendre une fois trempées. Mon procédé est le plus simple, il est donc plus sûr et c'est facile de s'y accoutumer, 2 ou 3 opérations suffisent.

LEÇON IX

DÉJEUNER — MENU

Cabillaud. — Merluche fraîche à l'Espagnole
Escalopes de veau aux champignons
Nouilles à l'Alsacienne. — Omelette aux pommes douces

Mesdames,

J'ai choisi ce poisson, trop dédaigné à Paris, pour vous en faire un mets très délicat qui corrigera, je l'espère, le jugement mal fondé qui fait que le colin, cabillaud ou merluche, comme vous voudrez l'appeler, est rarement employé pour les déjeuners dans les ménages un peu aisés.

D'abord il fait partie de la famille des Gades, et comme tel il est nourrissant, sain et sans arêtes. Il a de beaux filets et se prête à la cuisson sous toutes les formes: bouilli, frit, sauté et grillé, c'est déjà joli. On peut le bouillir entier comme un saumon et le présenter sur table dans toute sa longueur après avoir enlevé la tête et l'avoir remplacée par un joli bouquet de pommes de terre, bien tournées et cuites à l'eau salée, 20 minutes au plus, et finissant de cuire au moment précis où l'on sert le poisson entouré de persil et accompagné d'une sauce hollandaise, génevoise, flamande ou aux câpres.

Pour la cuisson voici le mode d'opérer:

Cabillaud bouilli. — Formule. — Couchez le cabillaud, colin ou merluche : après l'avoir vidé, ratissé et débarrassé de ses nageoires, sur la grille de la poissonnière, laissez-le égoutter et en attendant escalopez 1 ou 2 carottes, 2 oignons moyens que vous éparpillez dans le fond de la poissonnière, ajoutez-y 1 ou 2 poignées de sel gris, 15 ou 20 grains de poivre noir, 1 verre à Bordeaux de vinaigre, persil, une feuille de laurier sauce, un peu de thym; posez le poisson et couvrez d'eau fraîche; recouvrez d'un linge propre et faites bouillir à feu un peu vif ; au premier bouillon, retirez du feu et tenez au chaud. On peut en cuire seulement la moitié ou même le quart.

Cabillaud frit. — Formule. — Pour le frire on le coupe en rondelles que l'on trempe dans le lait ou la bière et que l'on roule dans la farine, le plonger dans une friture bien chaude ; frire un peu de persil et l'envoyer accompagné de tranches de citron. En filets pour le servir au vin blanc, on le découpe comme nous allons le découper

pour le faire à l'espagnole, seulement on le cuit comme nous avons cuit la sole au vin blanc et on le sauce dessus.

Merluche à l'Espagnole. — Formule. — Je prends le devant du poisson afin d'avoir de beaux filets exempts d'arêtes. Je les coupe en travers et épais d'un doigt, je les aplatis légèrement, je les trempe dans un peu de lait, puis je les passe dans la farine, et je mets une poêle au feu contenant 3 ou 4 cuillerées à bouche d'huile d'olives, 30 grammes de beurre, et en attendant que le tout soit chaud je bats un œuf entier comme pour faire une omelette, je trempe un filet dedans et le pose dans la coupe, ainsi de suite jusqu'au dernier.

Cinq minutes de cuisson de chaque côté à feu modéré afin que le poisson cuise et se dore, je fais en attendant la maître d'hôtel avec 50 grammes de beurre fin, un peu de sel, poivre, jus de citron et persil haché, je chauffe légèrement pour bien amalgamer ; le poisson se trouve cuit. Mettons la maître d'hôtel sur le plat chaud, les filets en couronne dessus et voyez, Mesdames, si le poisson a l'air d'être aussi vulgaire qu'il en a la réputation. Si nous le coupons en travers, nous voyons qu'il est blanc et que la chair en est fine, à moins de l'ouvrir, on peut le prendre à la vue pour une tranche de turbot que l'on aurait fait frire.

Escalopes de veau aux champignons. — Formule. — Un kilo de longe de veau, 100 grammes de champignons, 30 grammes glace de viande, un verre de vin blanc, croûtons.

Pour faire de bonnes escalopes, il faut prendre dans le filet, nommé longe ou pièce du rognon, on y trouve le filet

mignon et le contre-filet ainsi que dans l'aloyau, mais naturellement en plus petit. On peut les prendre dans la noix, mais la viande est plus coriace et plus sèche. Une escalope de veau doit peser environ, toute parée, de 100 à 120 grammes. Il faut l'aplatir avec la batte pour qu'elle cuise plus vite et mieux.

Opération. — Désossez la longe, enlevez la graisse et la peau fine et blanche qui entoure le filet mignon, coupez-le par le travers de trois centimètres d'épaisseur; parez le contre-filet également jusqu'à l'intersection de la panoufe qui adhère au contre-filet, coupez toujours en travers, mais de deux centimètres d'épaisseur. Aplatissez en trempant la batte dans l'eau fraîche, salez et posez sur une assiette; 20 minutes avant de servir le déjeuner nous les ferons sauter; en attendant, préparons les champignons et cuisons-les avec très peu d'eau, autant de vin blanc, un peu de beurre et jus de citron.

Préparons également quelques croûtons, 4 centimètres de diamètre et un d'épaisseur. Passons aux escalopes, 4 cuillerées d'huile d'olive, 20 grammes de beurre fin dans un sautoir pas trop grand, contenant les six escalopes, chauffons et cuisons d'abord les croûtons; ils sont dorés des deux côtés, posons-les sur le plat et sautons les escalopes; 6 minutes de chaque côté et le feu assez vif jusqu'au moment de les retourner; retournons les escalopes; elles sont cuites, dressons-les en couronne sur le plat, intercalons entre chaque un croûton, égouttons la graisse du sautoir, versons-y le vin blanc qui nous reste et avec une cuiller de bois, faisons dissoudre la glace de viande laissée au fond par les escalopes; ajoutons les champignons et la glace de viande, quelques gouttes de

citron, laissons réduire, lions avec un peu de beurre, versons sur les escalopes et servons.

Nouilles à l'Alsacienne. — Formule. — Quoique l'on fasse de très bonnes nouilles dans le commerce, je vous engage, Mesdames, à les faire vous-mêmes ou à les faire faire par vos cuisiniers ou cuisinières. Elles ont un meilleur goût, plus de cachet et de finesse, elles sont exemptes de la poussière que forcément, elles récoltent étant exposées, pour la vente, aux regards publics, ainsi qu'aux manipulations étrangères, puis elles sont si vites faites ; il suffit de prendre la précaution de faire la pâte la veille pour le matin ou le matin pour le dîner.

Opération. — Mettez 300 grammes de farine de gruau sur la table, faites une fontaine et cassez 3 œufs, travaillez en mêlant farine et œufs, faites une pâte très ferme, lisse et fine; si c'est trop mou, ajoutez un peu de farine, dans le cas contraire un peu d'œuf. Mais je le répète, la pâte doit être très dure. Divisez-la en quatre parties égales et travaillez chaque morceau avant d'en faire une boule parfaite, sans plis ni trous d'aucune sorte. Posez à mesure dans une soupière : les quatre boules finies, couvrez bien hermétiquement; au moment de les cuire on procède ainsi :

Cuisson. — 2 litres d'eau dans une casserole assez grande, une poignée de sel de cuisine, une pincée d'épices et un peu de beurre, faites chauffer; tirez et taillez la pâte; allongez les boules à l'aide du rouleau et sur une table bien lisse ou sur un marbre, que l'abaisse soit aussi mince que possible, une feuille de papier, étendez-la et passez aux autres.

Coupez-les en bandes larges de quatre à cinq centimètres que vous posez les unes sur les autres, cinq ou six, pas plus. Avec un couteau un peu grand, bien tranchant et bien en main, coupez des filets en travers de *3 à 4 millimètres*, allez jusqu'au bout. Faites bouillir l'eau à flots et jetez les nouilles par poignée et en pluie, serrez le feu une minute et aussitôt retirez sur le côté, versez une goutte de lait sur les nouilles, couvrez et laissez pocher vingt minutes; au moment de servir, faites un peu de chapelure avec des croûtes de pain que vous aurez fait sécher, qu'elle soit grosse comme des pois verts moyens, égouttez les nouilles, versez-les dans un légumier, saupoudrez avec la chapelure, un peu de poivre et versez dessus *bouillant* 100 grammes de beurre noisette de bonne qualité, On peut faire les nouilles rien qu'avec les blancs ou les jaunes d'œufs, on peut ne faire qu'un œuf à la fois pour faire un potage ; c'est vite fait, économique et toujours exquis.

Omelette aux pommes douces. — Formule. — 6 œufs entiers, 1 ou 2 pommes suivant la grosseur, sucre, quantité suffisante ; 5 gr. sel blanc, 60 gr. beurre.

Opération. — Coupez les reinettes en quatre, ôtez la peau et les pépins, ciselez fin et en travers les morceaux de pommes, mettez dans la poêle 60 gr. beurre bien frais, laissez chauffer, jetez-y les pommes et sautez-les souvent pour qu'elles cuisent également et que le beurre ne brunisse pas. Cassez les œufs ; ajoutez-y un peu de lait, le sel et le double de son poids de sucre ; battez, versez dans la poêle, remuez lentement avec la fourchette. Faites chauffer la poêle, principalement du côté de la queue, donnez un

coup sec sur le milieu de celle-ci, pliez l'omelette, renversez-la sur le plat, saupoudrez légèrement de sucre semoule, glacez au fer rouge et servez.

Pour faire ce déjeuner, nous avons mis 1 h. 35. Ce déjeuner pour six personnes peut revenir à 9 francs. Avec une viande froide, galantine, pâté, jambon ou autre à la gelée, il serait tout à fait classique.

LEÇON X

DINER — MENU

Potage doré au riz. — Poulet sauté à la Marengo
Roastbeef au jus. — Salade
Pommes Anna. — Compote d'oranges au kirsch

Ce menu est long et compliqué; je réclame, Mesdames, un peu plus de patience, et permettez-moi aussi d'expédier un peu plus rapidement que je le fais d'habitude, sinon trois heures nous suffiraient à peine, et cela pourrait gêner celles d'entre vous qui ont des enfants à l'école et qui ont la douce et agréable habitude aussitôt sortis, de venir recevoir une bonne caresse et une gâterie pour leur goûter. Nous allons commencer par le potage qui est assez long.

Potage doré. — Formule. — Mettons d'abord le riz à tremper, 100 grammes pour six personnes nous suffiront. Débarrassons un kilo de potiron de son écorce et de ses graines, taillons un oignon en quatre et le potiron d'égale grosseur, mettons le tout avec 20 grammes de sel gris et deux morceaux de sucre dans une casserole; couvrons, ouvrons le four et mettons la casserole dedans. Jetons notre première eau du riz que nous remplaçons par de la fraîche et passons de suite au poulet.

Poulet à la Marengo. — Formule. — Nous avons déjà détaillé le poulet à sauter, page 163 des *Eléments* ; je le découpe donc sans en refaire la théorie ; je me borne à bien vous détailler tout ce qu'il faut pour faire un poulet à la Marengo. Ce poulet, très simple dans le principe, est allé se compliquant toujours. J'ai pourtant entendu dire qu'il fut servi pour la première fois à Bonaparte après la victoire de Marengo et que le cuisinier qui l'avait préparé s'était borné à y mettre ce qu'il avait trouvé dans la ferme le 14 juin 1800 : une gousse d'ail, des tomates, de l'échalote, de l'huile, des œufs, du jambon et quelques olives. Aujourd'hui on ajoute de la truffe, des champignons, des croûtons et même des écrevisses ! Vous savez maintenant tout ce que l'on peut y mettre; vous le ferez d'après la première ou la seconde manière, à votre choix ; je vais le faire avec tout le fla-fla, moins les écrevisses qui me paraissent être inutiles, cela gêne les convives et retarde le service.

Je désosse avec une colonne ou vide-pomme 30 olives que je mets à mesure dans l'eau fraîche. J'épluche 125 grammes de champignons et je les fais cuire suivant la règle ; je fais pocher dans l'eau bouillante, 30 secondes, une belle tomate pour enlever la peau ; je jette les graines et je hache grossièrement la chair qui reste, je la pose dans une assiette. Je monde une gousse d'ail et une échalote que je mets également sur l'assiette ; je brosse une truffe moyenne et la coupe en tranches que je pose avec la tomate ; je taille six croûtons en forme de grenade épanouie (n'oublions pas que c'est un poulet guerrier), six tranches de jambon cru, je réunis aux autres éléments avec six œufs crus également.

Prenons maintenant notre sautoir, versons-y quatre ou cinq cuillerées d'huile d'olive; chauffons, posons les cuisses, puis les ailes, le blanc, la carcasse et les autres bas morceaux; retournons et aussitôt cuit, retirons le tout sur un plat, couvrons et tenons au chaud; versons l'huile qui reste dans une coupe, et dans le sautoir versons 1/5 de litre de vin blanc sec; laissons un peu réduire avec la tomate, l'ail entier, l'échalote ciselée et les champignons, ajoutons le sel, une pointe de Cayenne, les olives égouttées, le poulet; ne laissons pas bouillir, mais tenons bien chaud. Chauffons l'huile de la coupe, faisons dorer les croûtons, et un par un, cassons-y un œuf que nous pochons dedans; le bien dorer et tenir le jaune à peine chaud, à mesure posons-les sur un linge; passons aux autres, et à la fin, faisons faire un tour dans la coupe au jambon, salons les œufs, posons le jambon à côté et prenons le poulet, la carcasse en bas et en long, les ailerons, le cou et les pattes de chaque côté, au-dessus et à cheval, le blanc ou estomac; de chaque côté et à plat sur les ailerons et les pattes, une cuisse, les os croisés en sautoir, les ailes au-dessus; versons la sauce liée et relevée à point, mettons une manchette aux quatre membres, entourons en alternant un œuf, jambon et croûton, puis servons à table.

On peut ajouter un peu de glace de viande, du jus ou une demi-glace à volonté, mais la sauce doit être courte et colorée rouge plutôt que noire. Le plat a un bel aspect, c'est une entrée de grand gala, mais seulement à déjeuner. Pour un dîner officiel, le poulet sauté est interdit d'une manière générale et sans réplique. On le sert braisé, poêlé, sauce suprême, etc., mais jamais sauté. En atten-

dant que le roastbeef que nous allons mettre à la broche cuise, nous finirons le potage, lavons encore le riz, renouvelons l'eau, salons et mettons-le au four, puisque le feu de la broche va nous donner de la chaleur. Voyons notre potiron, il va bien, nous allons pouvoir le passer.

Roastbeef au jus. — Formule. — Je pèse le roastbeef : il pèse 1 kilo 100 grammes, trente-deux minutes nous suffiront, puisqu'il faut un quart d'heure par demi-kilo. J'allume la broche, je monte le tourne-broche ; j'ai soin de bien traverser la viande dans le milieu afin qu'elle tourne régulièrement, je mets au feu et regarde l'heure, il est six heures quinze minutes, à six heures quarante-sept minutes, il sera cuit ; il suffira de l'arroser une fois dès qu'il est chaud et de le saler avant de le descendre sur le plat. Nous allons, en attendant que l'aide passe le potiron, dresser, assaisonner et faire marcher les pommes Anna, qui doivent suivre le roastbeef, et qui ont besoin de cinquante minutes de cuisson au moins.

Pommes Anna. — Formule. — Pour les pommes Anna il faut une casserole ou moule en cuivre plat et épais, couvrant bien, des pommes de Hollande et un couteau monté entre deux planches (il ne coûte que 1 fr. 25 ou 1 fr. 50 et sert pour une foule de choses, pour émincer les céleris-raves que l'on prépare pour hors-d'œuvre, les concombres, les pommes à frire, etc., etc.); on choisit des pommes oblongues, plutôt longues, et de grosseur égale à un gros bouchon, les peler, les laver et les essuyer, les débiter en tranches fines sur un linge, sel, poivre, muscade en forte proportion ; beurrez largement le moule à l'aide d'un pinceau, le saupoudrer de mie de pain fraîche

et le garnir de pommes disposées comme les écailles d'un poisson, le remplir avec les pommes qui restent en ayant soin que l'épaisseur soit uniforme et qu'il n'y ait aucun vide dans l'épaisseur; 500 grammes de pommes suffisent pour six personnes et pour garnir un moule de 11 centimètres de diamètre sur 4 ou 5 de hauteur. Versez dessus 120 grammes de beurre fondu; couvrez d'un papier d'office beurré et entrant bien dans le moule puis du couvercle en cuivre; poussez au four. Notre riz est cuit, il faut qu'il soit un peu ferme, il achèvera de cuire dans la purée, mettons la purée dans une casserole avec un litre de lait bouilli 100 gr. de beurre, faisons prendre un bouillon, goûtons, modifions s'il y a lieu, ajoutons le riz et posons la casserole couverte à côté, elle se tiendra assez chaude pour la servir quand la cloche appellera les maîtres à table. Le poulet et le potage sont prêts, les pommes et le roastbeef marchent; il reste la compote d'oranges, faisons-la tout de suite afin qu'elle soit froide pour la servir.

Compote d'oranges au kirsch. — Formule. — Six belles oranges nous suffisent, elles sont lourdes et la peau est fine, c'est un indice qu'elles seront bonnes; 100 gr. de sucre en pain taillé à la main, mouillé avec un verre à Bordeaux d'eau fraîche; je mets le tout dans la casserole émaillée, plus commode parce qu'elle est plus tôt récurée que le poêlon en cuivre, je zeste une orange avec le couteau mécanique pour lever le zeste très fin, un peu de citron et je laisse bouillir.

Retirons du feu et passons aux oranges ; enlevons avec un couteau qui tranche bien les deux peaux de l'orange, taillons d'abord les deux pôles, puis abaissons le couteau en faisant le cintre, la peau est enlevée avec la partie

blanche qui serait amère; l'orange finie, coupons des tranches de 1 cent. d'épaisseur, posons-les en rond sur un compotier en les mettant à cheval une sur l'autre en forme d'écailles, finissons les six; notre couronne doit être complète, les morceaux restant iront dans le milieu, enlevons le reste du sirop, ajoutons un verre à madère de kirsch des Vosges, ou du bon cognac et un demi-jus de citron; remuons et versons sur les oranges que nous mettrons au frais. Il ne nous reste plus que la salade à nettoyer, laver et assaisonner.

Nous avons mis 2 h. 1/4 pour exécuter ce grand dîner, qui coûte de 15 à 16 fr. au plus. Pour le faire, on commence par nettoyer tous les légumes et la salade, on met le riz à tremper, la soupe à cuire, on prépare les pommes prêtes à mettre au four; le potage cuit, on le passe et on le tient au chaud, on saute le poulet et on met le roastbeef et les pommes au feu; on finit le potage, dresse le poulet que l'on envoie, le roastbeef et la salade. La compote peut être préparée en même temps que l'on épluche les légumes.

La purée peut être allongée avec 1 ou 2 tomates, et faite au gras avec du bouillon au lieu de lait. Dans ce cas, on peut y mettre des croûtons frits au lieu de riz et on l'appelle purée ou crème au potiron.

LEÇON XI

DÉJEUNER MAIGRE — MENU

Œufs brouillés aux croûtons. — Soles frites
Morue à la Brandade
Pommes à la Maître d'hôtel. — Génoise montée. — Fondant

Œufs brouillés. — Pour que les œufs brouillés réunissent toutes les qualités qui font de ce plat un mets

exquis et si apprécié, il faut qu'ils réunissent trois conditions : moelleux, presque en crème, mangés très chauds, assaisonnés avec du très bon beurre et un peu de crème double bien fraîche. Pour les faire aux croûtons, voici comment on doit opérer :

Formule. — Taillons dans du pain rassis et sans trous des tranches d'un 1/2 centimètre d'épaisseur, pas plus; faisons d'abord quelques dents de loup un peu longues, pour décorer le tour des œufs une fois cuits ; taillons maintenant des petits cubes d'un 1/2 centimètre carré, passons les grands d'abord dans la coupe avec une assez grande quantité de beurre, retournons-les pour les dorer également, posons-les sur une assiette, sautons les autres (une cuiller à bouche de croûtons par personne et deux œufs); réunissons-les aux premiers et passons aux œufs. Je prends une sauteuse qui, par sa forme évasée, me permet de bien voir ce qui se passe dedans, et aussi de faire circuler à l'aise la cuiller de bois, notamment dans l'angle du fond où les œufs ont des tendances à se coaguler; je beurre fortement avec du beurre à peine fondu ; chauffons pour cela la casserole et promenons le beurre en crème, il adhère de lui-même ; posons une mousseline étendue sur la sauteuse, cassons-y six œufs.

Tordons la mousseline à deux en tournant en sens inverse et cassons six autres œufs dedans; retordons, ceci a pour effet de bien liquéfier les œufs et de les débarrasser du germe qui leur donne un air grainé. Sel, poivre, muscade et posons sur le feu, remuons avec le même soin que si c'était une crème ; ils sont crémeux, enlevons du feu. Ajoutons : trois cuillerées à bouche de crème douce, 100 grammes de beurre, donnons un coup de fouet et repo-

sons-les une minute sur le feu pour les finir de lier, ajoutons les petits croûtons, donnons un tour, versons dans le légumier chaud, entourons avec des dents de loup, ce qui fait une couronne et envoyez avec des assiettes chaudes. Tous les œufs brouillés se font pareillement ; il faut cuire la garniture à part et l'ajouter une fois les œufs cuits.

Si on n'a pas de crème, on met 125 grammes de beurre, mais qu'il soit fin et délicat comme goût, sinon les œufs sont mauvais.

Soles frites. — Formule. — La sole frite est exquise, traitée avec le soin qu'elle mérite et servie chaude, avec des assiettes chaudes et un citron bien choisi ; il est difficile, je crois, d'obtenir de n'importe quelle autre préparation de la sole une finesse supérieure. Les soins à prendre pour l'obtenir raide, dorée à l'extérieur et blanche à l'intérieur, sont peu compliqués.

Une friture pas trop épuisée, chaude à point, c'est-à-dire qu'elle doit presque fumer, 160°, afin qu'aussitôt qu'elle aura atteint le fond de la poêle, elle remonte immédiatement ; on ralentit le feu après quelques minutes, ou on retire la friture sur le côté, et la cuisson s'opère méthodiquement — six, sept ou huit minutes suffisent — (les soles plus grosses qu'une bonne moyenne ne sont pas bonnes à frire) ; à la dernière minute on jette des feuilles de persil que l'on frit bien vert pour faire ressortir la couleur dorée de la sole. Il faut avoir soin, aussitôt que l'on a ratissé la peau blanche de la sole, d'enlever la peau brune, la tête, les nageoires, 1 centimètre de queue, et de bien vider. On la trempe dans un peu de lait ou de bière et on la passe dans la farine, de cette façon elle se dore mieux et la chair ne s'effrite pas.

Quand on sert des soles frites pour un dîner, il faut que ce soit un dîner maigre, alors elles tiennent lieu de rôt. Dans un dîner gras, l'étiquette exige que les soles soient servies avec une sauce quelconque.

La sole frite se pose sur une serviette ainsi que tous les poissons bouillis. Certaines personnes servent de même quelques pommes de terre cuites à l'anglaise qui remplacent le pain ; mais, comme en France notre pain est très bien fait, je n'approuve pas ce procédé par trop sans façon. On pose le persil frit du côté du ventre ouvert et une moitié de citron en face.

Morue à la brandade. — La morue demande un choix particulier que l'habitude seule peut donner. Nous allons indiquer les principales qualités qui doivent la faire choisir de préférence sur toutes les autres : Epaisse, blanche, la peau très fine, la chair doit avoir l'éclat moiré de certains rubans, et ne pas être trop sèche, ce qui indique qu'elle a été exposée à l'air ou qu'elle est vieille.

Maintenant, voici les soins qu'elle réclame pour que la brandade soit blanche, légère et onctueuse : Ne prenez que la chair de filet, c'est-à-dire la partie la plus épaisse du milieu — 500 grammes pour cinq ou six personnes suffisent, — faites-la dessaler pendant quarante-huit heures et changez l'eau au moins six fois; tenez la morue sur une claie dans le milieu du vase et non dans le fond, où elle ne se dessale presque pas — l'eau se saturant de suite. La ratisser pour enlever les écailles.

Formule. — 600 grammes de morue ;
400 grammes d'huile d'olive ;
100 grammes de lait (1 décilitre) ;

Une ou deux pommes de terre moyennes, ail, poivre, quelques gouttes de jus de citron.

Opération. — Cuire deux pommes sous la cendre ou de toute autre manière. Mettre la morue dans deux litres d'eau froide et sur le feu pas trop ardent ; à l'ébullition, retirer sur le côté et la tenir couverte pendant trente minutes.

Chauffer l'huile dans laquelle on fait roussir une gousse d'ail, faire bouillir le lait. Egoutter la morue, la désosser, la remettre dans la casserole *avec la peau*, la briser avec une fourchette, couvrir et tenir au chaud. (Tous ces mouvements doivent être rapides.)

Passez les pommes en purée, ajoutez cette purée à la morue, un peu de poivre blanc, quelques gouttes de citron, la moitié du lait chaud ; travaillez avec une cuiller de bois. Quand la morue est homogène, ajoutez la moitié de l'huile chaude en un filet continu et montez comme si c'était une mayonnaise ; ajoutez le lait restant, ensuite l'huile, goûtez et assaisonnez à point. On peut servir dans un vol-au-vent, dans des petites bouchées, simplement sur un plat en pyramide, entouré de croûtons frits .

On y ajoute, dans certains galas, de la truffe hachée et au lieu de croûtons de pain on les remplace par des tranches de belles truffes; on l'appelle, servie ainsi, morue à la Bénédictine.

N.-B. — J'ai pris le parti d'ajouter un peu de purée de pommes de terre parce que les estomacs du Nord digèrent plus difficilement l'huile. Elle a aussi bien moins de goût, et la morue rassasie moins, ce qui permet d'en manger davantage sans en être indisposé.

La morue de Norwège est plus dure, plus sèche et aussi

plus jaune que celle de Terre-Neuve, on la distingue à cette autre particularité : que le ventre est dépourvu de la peau noire qui se trouve dans celle-ci.

Pommes à la maître d'hôtel. — Formule. — Lavez et brossez des petites pommes de Hollande, faites-les cuire en robe de chambre, vingt-cinq minutes, pas plus ; égouttez l'eau, laissez-les sécher un moment dans le four ou dans la casserole. Faites bouillir du très bon lait (1/2 litre pour 500 grammes de pommes environ). Salez, une pincée de poivre blanc, un peu de muscade, le double de sucre en poudre que de sel ; pelez et escalopez les pommes comme pour les sauter, mettez-les dans le lait et laissez bouillir avec très peu de feu quelques minutes.

Le lait doit être comme une crème épaisse, ajoutez 100 grammes de beurre fin divisé en petits morceaux et liez en dehors du feu en tournant la casserole. Versez dans un légumier chaud, envoyez avec des assiettes chaudes.

Génoise montée. — Formule. — Malgré que l'on reçoive à la campagne, et que quelque indulgence soit accordée à la maîtresse de maison pour la composition de son menu, elle est très heureuse de leur faire une agréable surprise, surtout lorsque les visiteurs arrivent à l'improviste, que la ville est loin et les communications difficiles. Leur présenter une belle et surtout succulente pièce montée au dessert, accompagnée soit d'une crème à la vanille faite à la minute, une crème Chantilly que l'on vient de *cueillir* à la laiterie, et que l'on fait monter par sa cuisinière après que le rôt est servi, ou bien d'une gelée préparée par les mains délicates et entendues de la châte-

laine elle-même, est une attention flatteuse à laquelle les invités sont d'autant plus sensibles qu'ils s'y attendaient le moins, et que les difficultés à vaincre sont plus grandes. Cette raison a dicté le menu de ce cours, et je crois qu'à ce point de vue, Mesdames, il vous rendra quelques services. Nous allons donc confectionner une génoise montée qu'il vous sera facile d'exécuter dans une petite heure, et aussi sûrement que votre professeur.

Formule. — 16 œufs entiers, moyens ; ils doivent peser de 900 à 950 grammes.

500 grammes de sucre en semoule ou cristallisé.

500 grammes farine de gruau.

500 grammes beurre frais.

Un zeste de citron, un verre à madère de vieux rhum.

Opération. — Fondre le beurre sans le laisser bouillir, l'écumer s'il y a lieu.

Beurrer six moules à biscuits en ferblanc, ronds, unis, et formant gradin ; ne les saupoudrer de farine tamisée que le beurre étant figé, les mettre de côté. Zester le citron avec une râpe fine, afin que le jaune seulement soit enlevé. Casser les œufs dans la bassine, ajouter le zeste et le sucre, monter à l'aide d'un fouet cette pâte en posant la bassine sur le feu, qu'elle ne soit pas plus que tiède. Quand elle est bien ferme, qu'en levant le fouet la pâte retombe et reste sur elle-même, elle est prête. Ajouter le rhum et monter un peu. On sort le fouet, et on verse légèrement la farine tamisée et en pluie. Cette opération doit se faire à deux. Une personne tient la farine étalée sur un fort papier, avec ses deux mains, et le secouant, la farine tombe en une nappe légère et continue ; la deuxième, avec une

spatule en bois, remue la pâte en la coupant, mais très légèrement ; sans cette précaution, la pâte retombe et s'alourdit. Mélanger le beurre fondu en le laissant tomber en un large filet continu, ne pas verser le petit lait du fond Le beurre étant lourd a des tendances à rester au fond, aussi faut-il s'assurer avant de verser la pâte dans les moules, que le beurre est bien mélangé. Remplir les moules aux trois quarts, les poser au four bien d'aplomb, et suveiller la chaleur qui doit être uniforme et un peu forte. Au cas où les génoises colorent dessus, on y met un papier d'office, ce qui les garantit. Vingt à vingt-cinq minutes, en général, suffisent pour les cuire ; le four doit être un peu plus chaud que pour les biscuits de Savoie ou autres. Aussitôt que les génoises sont cuites, on les renverse sur des tamis, afin que l'air passant au-dessous, elles ne s'humectent pas de la vapeur qui s'en dégage, ce qui les rend lourdes.

Passons maintenant au montage de la pièce.

Nous avons six moules, c'est-à-dire six génoises, qui, mises l'une sur l'autre font une jolie pièce montée, mais nous pouvons l'élever davantage en pratiquant un *emprunt* sur les quatre ou même cinq plus grandes ; l'emprunt consiste à prendre à l'aide d'emporte pièces ronds et unis, le milieu des génoises que l'on enlève avec soin, sans les écraser ni érailler les bords des morceaux que l'on enlève. Je suppose que votre plus grande génoise ait 18 à 20 centimètres de diamètre, notre emporte-pièce doit avoir 11 centimètres et les autres en diminuant de 1 1/2 de diamètre. En les posant les uns sur les autres, vous doublez presque votre pièce de hauteur. Piquez sur le tout *une* simple fleur naturelle : rose, marguerite, etc., etc., et

envoyez à table ; l'effet sera merveilleux et la génoise trouvée exquise. On n'a pas besoin de glacer ni de décorer autrement ; cette simplicité lui donne une élégance rare, qui convient bien à la campagne.

Les compliments faits par les convives sont d'autant plus sensibles à la maîtresse de maison, qu'elle est sûre qu'ils sont mérités et dictés par des estomacs reconnaissants. On peut partager la dose, et au lieu de seize œufs n'en mettre que huit, ainsi de suite de toute la recette. On peut ne faire également qu'un seul gâteau plat avec la demi-recette ; dans ce cas, on le glace simplement avec une marmelade chaude, soit abricot, groseille, etc., ou bien après cette couche de marmelade on passe une couche de sucre en poudre délayé avec un peu de rhum ou kirsch, curaçao, etc., comme nous l'avons vu dans les *Eléments Culinaires*, page 159.

La recette entière peut varier de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 suivant la cherté des œufs et du beurre ; quant au temps qu'il faut, nous avons commencé à 3 heures et il est 4 heures 45 ; nous avons fait le fondant, glacé les petits gâteaux et perdu quelque temps pour la démonstration, ce qui réduit la confection de la génoise seule à une heure.

Fondant. — Formule. — 1 kilogramme de sucre cassé à la main, 3 décilitres d'eau filtrée, quelques gouttes de citron après la cuisson du sucre.

Opération. — Pour faire le fondant (ainsi du reste que pour toutes les cuissons de sucre), il ne faut pas employer de casserole étamée mais en nickel, cuivre rouge, émail ou argent.

Verser l'eau sur le sucre, poser sur un feu ne léchant

pas la casserole, surveiller la cuisson; au moment où vous voyez que le sucre fait des globules blancs, trempez l'index à peine sur ces globules ; en appuyant le pouce et le retirant, vous verrez le sucre s'allonger en filet ; c'est le point où le pèse-sirop marque 31° ou 32° ; versez le sucre sur un marbre bien propre, laissez refroidir un moment, puis, à l'aide d'une spatule en buis, solide et bien en main, brassez-le d'avant en arrière jusqu'à ce que le sucre redevienne blanc et épais. Réunissez le tout, fraisez-le avec la pomme de la main droite, ainsi que l'on fraise une pâte ; avoir le soin de verser dessus en le fraisant, quelques gouttes de citron, servez-vous-en de suite ou plus tard à volonté. Pour le garder, il faut le tenir dans la porcelaine ou l'émail et à l'abri de l'air, au moyen d'un linge fin doublé et humide, posé dessus.

Emploi du fondant. — Règle générale. — 1° Le chauffer toujours dans des casseroles émaillées, argentées ou nickelées et *au bain-marie ;* 2° le remuer sans cesse, pour éviter qu'il fasse des croûtes, ce qui le rend grainé ; 3° ne le parfumer qu'avec des essences supérieures; 4° ne pas l'employer trop chaud, la chaleur le ternit; 5° ni trop épais, ce qui rend les gâteaux lourds et sans grâce ; 6° pour l'allonger on fait un peu de sirop, ou si on en emploie peu, quelques gouttes de citron, de l'eau ou de la liqueur qui doit le parfumer.

LEÇON XII

DÉJEUNER — MENU

Omelette au lard. — Raie au beurre noir
Blanquette de veau
Pommes sautées. — Gâteau de riz à la crème vanille

Omelette au lard. — Formule. — 100 grammes de lard maigre, 6 beaux œufs frais, 3 cuillerées de lait ou de la crème fraîche, des fines herbes ou quelques feuilles d'oseille légèrement ciselées, un peu de muscade et un peu de sel, 50 grammes de beurre.

Opération. — Taillez le lard en dés de 1 cent. de côté, mettez-le dans une casserole avec un litre d'eau froide, faites partir sur le feu, et au moment où l'eau va bouillir, retirez, égouttez dans une passoire, rafraîchissez à grande eau ; chauffez la coupe lyonnaise (improprement appelée poêle) avec 50 grammes de beurre, ajoutez le lard et faites-le revenir légèrement doré. Battez les 6 œufs (pour quatre personnes) avec le lait, très peu de sel, une pincée de poivre et aussi les fines herbes ou l'oseille, suivant le goût, versez sur le lard, remuez quelques secondes avec la fourchette, que la moitié au moins de l'appareil soit cuit, ne remuez plus, une demi-minute suffira pour achever la cuisson, donnez un coup sur la queue de la coupe et votre omelette se portera sur le devant, doublez les deux côtés, devant et derrière sur le milieu, et renversez sur un plat chaud. Maintenant passons à la :

Raie au beurre noir. — Les raies trop grosses sont coriaces, et la chair est moins blanche, en revanche, elles sont plus nourrissantes. Celle-ci est de grosseur

moyenne et pèse dans les trois kilos environ, je n'en ai pris qu'une aile, c'est-à-dire une petite moitié, et cela suffira largement pour six personnes ; je coupe l'aile par le travers, ce qui va faire deux bandes inégales, j'enlève avec les ciseaux le côté trop mince, et je coupe en travers, des morceaux à peu près carrés de 5 à 6 centimètres, je vais les mettre sous le robinet afin que l'eau courante fasse partir le gluant et les impuretés qu'elle a pu ramasser dans le voyage ; en attendant, je vais préparer la cuisson qui se compose de :

Formule. — Un bel oignon, une carotte, 20 grains de poivre, 40 grammes de sel, un demi-décilitre de vinaigre, un bouquet garni, deux litres d'eau.

Opération. — Egouttons la raie et ajoutons-la à la cuisson préparée, faisons bouillir vivement et retirons au premier bouillon, laissons-la pocher 30 minutes et elle sera cuite.

A onze heures moins le quart, on égoutte la raie avec soin, on enlève les deux peaux, noire et blanche, ce qui est facile en y passant simplement le couteau dessus et légèrement ; on la dresse sur le plat prêt à servir, on la couvre et on la tient au chaud. Dans la coupe, aussitôt l'omelette partie, mettre 150 grammes de beurre et en attendant qu'il passe au noir, saler et poivrer légèrement la raie, la saupoudrer de câpres et de persil haché, verser dessus le beurre noir sans être brûlé, passer un filet de vinaigre dans la coupe chaude et le verser dessus, essuyer le bord du plat et envoyer avec des assiettes chaudes.

Blanquette de veau. **Formule.** — Un kilo tendrons de veau (poitrine) ;

Eau filtrée froide, 1 litre ;

125 grammes beurre fin ;

125 grammes champignons ;

Un petit bouquet garni (persil, thym, laurier, une gousse d'ail) ;

12 petits oignons, 30 grammes sel gris, un quart de citron pelé à vif ;

25 grammes de farine de gruau ;

3 jaunes d'œufs.

Opération. — La blanquette de veau est un mets très vulgaire si elle est mal présentée, mais elle est susceptible d'un certain lyrisme quand un artiste y met la main. Pour qu'il en soit ainsi, le travail, le soin, mais surtout la méthode, sont indispensables. Ce qui m'étonne, c'est la difficulté à la bien faire, difficulté que je n'ai pu surmonter qu'après avoir fait une analyse des mouvements, ainsi que je le fis pour vaincre celles qui surgissaient comme à plaisir lorsque je faisais une mayonnaise en opérant *au frais*, et quelquefois sur glace, ce qui était cause précisément que je ne pouvais réussir, malgré l'attention et les soins les plus minutieux. Mais passons à la blanquette.

Je choisis de préférence les tendrons, ou à défaut de ceux-ci l'épaule, je coupe les morceaux carrés et bien franchement, afin que la viande ait un bel aspect et que les os soient coupés droit, pour éviter les éclats si désagréables quand on les trouve sous la dent. Je pose les morceaux ainsi coupés dans une terrine et sous le robinet qui doit couler en un petit filet continu pendant quelques heures, l'albumine se dégage et la viande sera blanche, presque exsangue, ce qui activera l'écumage. Maintenant, égout-

tons-la, mettons-la dans une casserole d'une contenance d'environ quatre litres, avec l'eau, le sel et le citron ; couvrons et surveillons l'ébullition afin que l'écume ne se précipite pas au fond ; pour la même raison, je remue de temps en temps avec la cuiller, afin que l'albumine se détache bien des morceaux, où elle a des tendances à se coller. Epluchons les oignons et préparons le bouquet. L'écume monte, je l'enlève avec une cuiller à soupe, je retire la casserole sur le côté, afin que la chaleur, ne donnant que sur le devant, l'écume vienne sur le derrière plus facilement. Si je n'avais pas réussi dans l'écumage, pour une raison ou autre, j'aurais versé un demi-verre d'eau froide, et un peu d'écume aurait remonté, mais tout cela retarde et mieux vaut surveiller dès le principe et ne pas plus quitter une blanquette que l'on ne quitte un pot-au-feu ; ajoutons le bouquet garni, les oignons, couvrons et laissons bouillir lentement en attendant que les champignons soient prêts. Les champignons doivent être frais cueillis et blancs ; nous en tournerons trois, en cannellerons trois autres et escaloperons le restant sans les peler puisqu'ils sont frais. Vous voyez, mesdames, que je façonne ceux-ci avant de les laver, la raison en est qu'en procédant ainsi, les champignons ne glissent pas sous les doigts, ils noircissent moins, également ; si vous en faites la remarque, aussitôt que vous les retirez de l'eau, ils noircissent, le meilleur moyen est donc de les faire cuire aussitôt lavés. Les voilà tournés, lavés et égouttés, c'est le moment de les mettre dans la casserole. On doit éviter un excès de cuisson qui rend la viande filandreuse et sans goût, elle doit être plutôt vert-cuite. Le veau variant pour la cuisson, suivant qu'il est jeune ou vieux, nourri au lait seul ou

avec des boissons blanches faites avec des céréales, afin de ne pas fatiguer la mère nourrice, il faut se rendre compte, après une heure de cuisson, de la tendreté de la viande; celle-ci est cuite quand, la piquant avec une aiguille à brider, elle est traversée sans résistance. Préparons maintenant la sauce.

Je mets le tiers du beurre dans une casserole contenant environ trois litres, je chauffe et laisse fondre le beurre, ajoutons un peu de muscade râpée et la farine, laissons chauffer quelques secondes et versons au-dessus en le passant à travers une passoire fine le jus du veau; donnons un coup de fouet, tenons au chaud sans bouillir et passons à la liaison. Je mets dans un bol, le quart du jus d'un citron, trois jaunes d'œuf débarrassés de leur germe et du blanc, je travaille un peu, j'y verse une cuillerée de la sauce, puis deux, enfin, je renverse la liaison dans la casserole en tournant, et celle-ci se lie; ajoutons le beurre restant, couvrons et tenons au chaud sans bouillir, dressons, dans un plat rond et creux, la viande qui a eu le temps d'égoutter. Avec une fourchette, je prends les morceaux un par un et les monte en dôme, autour dressons les oignons séparés par les champignons entiers, lissons d'un tour de fouet la sauce, assurons-nous qu'elle est assez relevée, et, avec la petite cuiller à pot (appelée boule à cause de sa forme ronde), nappons la viande. Voilà qui est fait, saupoudrons légèrement de persil haché, envoyons le restant de sauce dans une saucière chaude en même temps que les assiettes *idem*.

N. B. — Toutes les sauces pour blanquette, fricassées et poulette doivent se faire de la même manière avec la cuisson ou avec du bouillon blanc et léger.

Pommes sautées. — Formule. — Il m'est resté du dîner d'hier soir, des pommes de terre cuites à l'eau; comme la raie et la blanquette m'ont demandé un peu plus de travail que n'en comportent les déjeuners ordinaires, je me rattrape sur ce mets. Je les monde et les escalope en liard, c'est-à-dire de un demi-centimètre d'épaisseur et rondes. Je mets du beurre dans la coupe lyonnaise, aussitôt qu'il est noisette, j'ajoute les pommes, toutes les trois minutes je les ferai sauter, rien qu'une ou deux fois, afin que celles de dessous passent dessus et que toutes se dorent également; si je les sautais trop souvent et en dehors du feu, je les refroidirais et les briserais, c'est ce qu'il faut éviter. Après que je les aurai sautées quatre ou cinq fois, elles seront dorées; saler et saupoudrer de persil haché, c'est tout. Au cas où il y aurait peu de beurre, en ajouter au dernier moment; les pommes sautées doivent être croustillantes et un peu grasses, c'est exquis. Il faut les servir dans un légumier chaud et les envoyer couvertes.

Notre déjeuner sera complet quand nous aurons terminé notre gâteau de riz que j'ai fait marcher en même temps que le reste, mais dont je n'ai donné ni formule ni description aucune, afin de ne pas vous embrouiller dans les recettes.

Gâteau de riz à la crème vanille. — Formule. — 125 grammes de riz Caroline;

125 grammes de sucre semoule;

3/4 litre de lait;

6 jaunes et 2 œufs entiers.

Cannelle ou vanille à volonté.

Opération. — Laver le riz huit ou dix fois à l'eau fraîche, le faire blanchir dans un litre d'eau salée avec vingt grammes de sel gris ; au premier bouillon l'égoutter dans une passoire et le rafraîchir. Maintenant que le lait est bouillant versons le riz dedans avec de la cannelle ou la vanille, laissons-le mijoter pendant vingt-cinq minutes ; en attendant préparons le moule dans lequel nous le cuirons.

Un moule à charlotte est indispensable, cuivre ou fer battu ; il doit être épais afin que nous puissions y faire le caramel dedans.

Prenons environ 25 grammes de sucre semoule et saupoudrons le fond du moule, avant de poser celui-ci sur un feu doux, laissons fondre en ayant soin que le sucre ne brûle pas plus vite d'un côté que de l'autre ; aussitôt que le sucre aura acquis une couleur dorée, enlever le moule et faire glisser le sucre sur le fond. Finissons le riz en y ajoutant le sucre, qui l'aurait rendu gluant et compact s'il avait été mis avant, battons les deux œufs avec les jaunes, mélangeons le tout au riz, versons dans le moule et posons celui-ci au milieu du four au bain-marie ainsi que nous l'avons déjà fait pour la crème renversée ; le gâteau de riz doit être accompagné de la crème qui suit :

Crème à la vanille. — Formule. — 150 grammes de sucre en poudre ou cassé à la main.

1/2 bâton de vanille ;

1/2 litre de lait ;

5 ou 6 jaunes ;

1 cuillerée à café crème de riz.

Opération. — Bouillir le lait, ajouter le sucre et la vanille, laisser faire un bouillon. Travailler les jaunes avec

la crème de riz deux minutes, verser le lait et le sucre bouillant, remuer quelques instants sur le feu et c'est tout. La crème de riz empêche la cuisson du jaune et la crème ne tourne pas. Les personnes expérimentées peuvent opérer sans l'ajouter. Mieux vaut alors employer le sucre en poudre, le travailler avec les jaunes et faire cuire à l'ordinaire. Dès qu'une globule se fait autour de la casserole, retirer et verser dans un saladier.

Service. — Renverser le gâteau de riz sur un plat rond, l'arroser de crème autour, laissant le milieu doré par le caramel, le restant de crème dans une saucière.

Nous avons mis une heure cinquante minutes pour faire ce déjeuner, deux heures peuvent suffire à une personne peu expérimentée. Voici le moyen d'opérer : Si l'on tient à servir le gâteau de riz chaud, avec une sauce groseille, un sabaillon, un sirop quelconque, on le tient au chaud une fois cuit, mais il vaut mieux l'avoir prêt avant que le service commence.

Mettre la viande pour la blanquette dans l'eau à la première heure, ensuite la raie, s'occuper du riz, de la crème et faire marcher le gâteau ; préparer les légumes, le lard, les œufs prêts à casser : à 9 heures 1/2 pour 11 heures, mettre la blanquette à cuire, quand elle est écumée et garnie, cuire la raie. Servir l'omelette et la raie.

Maintenant on met les pommes dans la coupe avec le beurre chaud, un tout petit feu et on fait vivement la sauce de la blanquette. Dresser, saucer et envoyer, sauter les pommes et les envoyer, faire suivre aussitôt après le gâteau de riz. Ce déjeuner, avec un plat de viande froide, est tout à fait classique, on peut tel que, recevoir sa famille ou ses intimes. Il doit coûter 10 ou 11 francs.

LEÇON XIII

DINER MAIGRE — MENU

Potage aux herbes. — Œufs pochés aux épinards
Pluviers dorés en salmis. — Merlans frits
Macaroni au gratin. — Saint-Honoré aux fraises

Potage aux herbes. — Formule. — 12 à 15 feuilles d'oseille fraîche et autant d'épinards, un peu de cerfeuil, un poireau, le blanc, une laitue, trois pommes de terre moyennes, deux ou trois branches de cresson de fontaine, deux litres d'eau filtrée, 30 grammes de sel gris, 150 gr. beurre, trois jaunes, deux cuillerées de crème fraîche, quelques croûtons frits au beurre.

Opération. — Trier et bien laver les herbes vertes, ciseler le poireau et le passer avec la moitié du beurre, mais le passer à blanc, ajouter l'eau, le sel, les herbes ciselées, les pommes pelées et cuire 40 minutes.

Passer le tout à l'étamine ou à travers un tamis en toile de Venise, faire bouillir en le vannant sur le feu avec une spatule en bois, mettre les jaunes avec la crème dans la soupière, le restant du beurre, travailler pour amalgamer le tout.

Sauter les petits croûtons dans la coupe au dernier moment, verser la purée et peu à peu en tournant les jaunes d'une main, ajouter les croûtons, couvrir et envoyer après s'être assuré que le sel est suffisant.

Œufs pochés aux épinards. — Formule. — Pocher les œufs d'après la formule, page 66, et les poser sur les épinards préparés de la manière suivante :

Epinards au maigre. — Formule.— 500 grammes épinards en feuille triés et lavés.

2 décilitres de lait réduits aux 3/4.

200 grammes de beurre fin.

10 grammes sel, un peu de muscade, 10 grammes sucre.

Opération. — Trier et laver à plusieurs eaux les épinards, les égoutter, faire bouillir trois litres d'eau filtrée et 50 grammes de sel, dans une bassine à confiture non étamée ou un récipient émaillé, 10 ou 12 minutes d'ébullition suffisent. Les égoutter sur un tamis en toile de Venise ou une passoire émaillée, laisser un peu refroidir. Les presser afin d'en extraire l'eau et les hacher très fin, ou passer au tamis numéro 20.

Au moment du service, les mettre dans une sauteuse avec le sucre, la muscade et le complément de sel nécessaire, laisser sécher en remuant avec une spatule ou cuiller de bois; quand l'eau est complètement évaporée on ajoute le beurre divisé en morceaux et on monte avec la cuiller comme si c'était une sauce, en ajoutant peu à peu le lait et le beurre en dehors du feu.

On peut servir les épinards ainsi préparés comme légumes, en ayant soin de les entourer de biscuits à la cuiller taillés en dents de loups ou des croûtons de pain, frits dans du beurre clarifié.

Pour les faire au gras, on remplace le lait par la même quantité de jus réduit dans la même proportion, alors on supprime le sel si le jus est salé et on ne met que 5 grammes de sucre en poudre.

N. B. — Quand on sert les épinards comme garniture de viande braisée ou rôtie, on sert les épinards dans un légumier, sans croûtons.

Pluviers dorés en salmis. — Vous n'ignorez pas, Mesdames, que les pluviers, les sarcelles, les rouges de rivière, les poules d'eau, etc., sont des gibiers maigres et que l'on peut en manger malgré que nous soyons dans la semaine sainte.

Seulement, il ne faut pas employer du lard, ni du jus.

Les pluviers une fois plumés et flambés, je sors les boyaux, mais non le foie, je retrousse les pattes et les bride de la même façon que les canetons, en sorte que les filets soient plus courts et aussi plus saignants. Je beurre un papier léger et fin, qui doit remplacer la barde de lard ; sans cette précaution, la peau rissolerait et durcirait tout à l'heure dans la sauce; je sale et mets à la broche, 13 minutes au maximum. Je laisse refroidir avant de les découper, en attendant je prépare la sauce.

Formule. — 1/4 de litre de vin blanc et autant d'eau filtrée.

1 oignon moyen, 1/2 feuille de laurier et un peu de thym, quelques branches de persil, 12 grains de poivre, 1/4 de gousse d'ail, une ou deux échalotes, un peu de carotte, une larme de rhum, un petit verre de cognac, 125 grammes champignons, 125 grammes beurre, 10 grammes farine.

Opération. — Avec le tiers du beurre, faire roussir la carotte et l'oignon coupés en petits dés réguliers, ajouter la farine et la blondir, mouiller et remuer jusqu'au premier bouillon, ajoutons tous les autres condiments et détaillons les pluviers qui sont assez cuits, puisqu'il les faut un peu plus saignants que pour les servir rôtis.

J'enlève les cuisses et fais un filet et une aile de chaque côté, ce qui me fera douze morceaux pour les deux plu-

viers, hachons grossièrement toutes les carcasses et parures qui doivent corser la sauce et faire le salmis. Nous les mettons dans la sauce que nous allons laisser bouillir à petit feu (ainsi que doit bouillir un pot-au-feu), pendant une petite heure.

Quand elle sera cuite, nous la passerons avec pression à travers le tamis en toile métallique numéro 20, nous la remettrons sur le feu pour la faire bouillir et, avec la spatule, nous la vannerons continuellement afin qu'elle se lisse et ne prenne pas au fond. En attendant sa cuisson, préparons les champignons, nous les avons choisis de moyenne et d'égale grosseur puisqu'ils doivent constituer la garniture du salmis avec quelques croûtons frits ; nous les tournons et ornons, et les cuisons avec très peu d'eau, un demi-jus de citron et 20 grammes de beurre dans une petite casserole émaillée, à feu vif et la casserole couverte; aussitôt cuits nous les ajoutons à la sauce salmis et laissons faire un bouillon. Goûtons la sauce, relevons avec un demi petit verre de rhum ou de cognac, incorporons le restant du beurre, puis les morceaux de nos pluviers, couvrons et tenons la casserole dans un endroit chaud, mais où elle ne risque pas de bouillir, ce qui durcirait les pluviers et les rendrait coriaces. Pour servir ce mets, il est bien de lui donner un petit cachet, car il coûte beaucoup de soins et de temps, ensuite les pluviers sont généralement chers ; il faut donc lui donner une certaine solennité.

Si on a le temps de faire une petite timbale en mie de pain, taillée et ornée au couteau, on la frit au beurre, bien dorée également; on la pose sur une serviette à thé au milieu du plat, et on y dresse le salmis en procédant de la façon suivante : Couvrir la serviette d'un rond de

papier troué dans le milieu, de la grandeur de la timbale, ceci empêchera les gouttes de sauce de tacher la serviette.

Poser les cuisses des pluviers dans le fond de la timbale, les ailes et filets au-dessus en les croisant, de sorte que le tout fasse une petite éminence au-dessus. Poser les champignons en couronne, mettre une petite manchette rose (on en vend de toutes prêtes et très jolies chez les épiciers et charcutiers) aux os des ailes, saucer très peu et envoyer le restant de sauce à part. Il faut dresser vite afin d'éviter de servir le mets froid.

Tous les salmis se font de la même façon; si on les fait au gras, au lieu d'eau on y met du bouillon et du bon vin rouge de Bordeaux.

N. B. — On peut y ajouter des truffes entières ou escalopées, mais dans les salmis maigres cela est un peu... friand, quand on ne reçoit pas.

Merlans frits. — Formule. — Habillez trois beaux merlans ou six petits, séchez-les bien, trempez-les dans de la bière ou du lait puis faites-les rouler dans de la farine afin qu'ils s'en couvrent en entier.

Votre friture étant chaude à *fumer*, trempez les merlans un par un dans de l'œuf battu comme pour une omelette nature, faites mordre la queue à chaque merlan et plongez-les avec soin au moyen de l'écumoire dans la friture, trois suffisent, et aussi six minutes de cuisson pour les petits, recommencez pour les trois autres, et en attendant préparez du persil en feuilles, lavé et séché dans un linge, que vous faites frire aussitôt retiré les derniers merlans et après avoir retiré la friture du feu. Tenez-le bien vert, égouttez, salez merlans et persil, allongez une serviette sur le plat long qui doit servir et qui doit être un peu

chaud, dressez les merlans ayant tous la tête tournée du même côté et les queues en dehors, un bouquet de persil dans le trou fait par chaque merlan, un beau citron en six tranches autour et servez de suite. Si vous ne faites que trois merlans, il faut les cuire sans les tourner, il ne serait pas facile de les cuire ni de les découper. On peut remplacer les merlans par des soles frites, ou par des truites de rivière meunière.

Il ne nous reste plus que le macaroni.

Macaroni au gratin. — Formule. — 250 grammes macaroni fin ou aiguillettes, 125 grammes beurre, 125 grammes fromage de gruyère râpé, 20 grammes de farine, 125 grammes parmesan râpé, un peu de muscade, un petit oignon avec deux clous de girofle, 1/2 litre de lait.

Opération. — Faire bouillir deux litres d'eau filtrée avec le petit oignon et 40 grammes de sel gris, y jeter le macaroni brisé en bâtonnets de un pouce de longueur, laisser reprendre le bouillon, couvrir hermétiquement la casserole et retirer du feu. (Nous avons vu dans nos précédentes leçons que si on laisse bouillir les pâtes, elles prennent le goût de la farine.)

Sauce. — Faisons bouillir le lait et laissons-le réduire un peu. D'autre part, dans une casserole contenant environ 1 litre, mettons la moitié du beurre, les épices, chauffons, amalgamons la farine, versons-y le lait, donnons un coup de fouet, vous voyez, la sauce est toute liée; ajoutons presque tout le beurre, n'en gardons que la valeur d'une noix, puis tout le gruyère et trois quarts du parmesan, la sauce est gluante et *file* ; prenons le plat à gratin, beurrons avec la moitié du beurre qui nous reste, sau-

poudrons d'un peu de fromage mis de côté, posons dans le fond du plat une couche de sauce et une première couche de macaroni, bien égoutté, une deuxième couche de sauce, une deuxième de macaroni, enfin la sauce restante, saupoudrons du parmesan en réserve et poussons le tout dans le four. Il faut supprimer toute espèce de chapelure ou de mie de pain pour les gratins où rentre le fromage, celui-ci suffit largement pour les dorer ; vous allez le voir dans cinq minutes doré et merveilleux de couleur.

Passons avec l'aide de la fourchette le restant de beurre, qui va le glacer, et envoyons à table où les convives vont se délecter.

La confection de ce dîner a demandé une heure trois quarts, presque deux heures.

Il peut revenir à environ 12 francs ; c'est un dîner classique, il suffit d'y ajouter un entremets chaud ou froid, et il est faisable en deux heures sans se presser ni se bousculer.

Saint-Honoré aux Fraises. — J'ai ajouté le Saint-Honoré aux fraises, on peut le faire simplement à la Chantilly ou à la crème anglaise.

Aux fraises, on procède ainsi :

On fait un demi-quart de pâte à beignets soufflés comme nous l'avons indiqué dans le volume *Eléments culinaires* et une pâte à foncer si on n'en a pas un restant de la veille.

Voici une formule très simple :

Pâte à foncer.— Formule. — 80 grammes de farine, 15 grammes de sucre, 30 grammes de beurre, délayer le sucre avec un peu de lait, ajouter le beurre et mélanger

avec la farine. La pâte doit être assez ferme pour pouvoir la travailler au rouleau.

On en fait un fond de un demi-centimètre d'épaisseur, on le taille sur un plafond rond et un peu épais à l'aide d'un cercle à flan, le piquer avec le couteau pour qu'il ne se boursoufle pas ; mettre la pâte à choux (que l'on tient un peu plus ferme que pour les beignets) dans une poche munie d'une douille unie de un centimètre et demi de diamètre; faire une couronne de pâte à un demi-centimètre du bord externe de l'abaisse et cuire à un four modéré. Faire avec le restant de la pâte des petits choux que l'on cuit sur une plaque légèrement beurrée et à four doux également.

Cuire un peu de sucre au cassé, dans une petite casserole émaillée, ou en cuivre non étamé, ainsi que nous l'avons déjà fait pour les oranges glacées, le tenir doré très pâle, y glacer tous les choux, les poser sur plaque et laisser raffermir le sucre. Les tremper légèrement sur le côté qui n'a pas été glacé et les poser en couronne sur le cercle de pâte à choux.

D'un autre côté, choisissez une douzaine de fraises vicomtesse Héricard bien saines et mûres, passez-les à travers un tamis en toile de Venise et tenez la purée au frais.

Montez à l'aide du fouet dans un saladier ou autre récipient en porcelaine ou émail, un quart de litre de crème de lait épaisse et fraîche ; une fois qu'elle est montée, sucrez-la à point, ajoutez-y la purée de fraises et versez dans le Saint-Honoré ; au cas où on le garnirait simplement de la crème Chantilly, il faut parfumer celle-ci avec de la vanille pilée avec du sucre.

Pour le garnir à la crème anglaise, c'est aussi facile. Il suffit de faire la crème suivante :

Crème anglaise. — Formule. — Un demi-litre de lait.

150 grammes sucre semoule.

15 grammes farine de gruau.

5 œufs entiers, vanille, deux feuilles de gélatine.

Opération. — Bouillir le lait et y mettre après la vanille avec les feuilles de gélatine lavées à l'eau fraîche.

Travailler le sucre avec les jaunes, ajouter au dernier moment la farine, puis le lait, faire bouillir en remuant avec la spatule de buis, afin que la crème ne prenne au fond de la casserole; retirer du feu et ne cesser de tourner la crème pour la refroidir, en attendant qu'une deuxième personne monte les blancs en neige, bien fermes; alors une personne verse la crème très doucement sur les blancs tandis que l'autre continue de tourner, mais pas trop vite, les blancs retomberaient et la crème n'aurait pas la légèreté que l'on réclame d'elle.

Verser la crème avec une écumoire ou une grande cuiller à sauce dans le Saint-Honoré et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

La recette peut être divisée en deux ou multipliée suivant le nombre de personnes ; celle-ci peut convenir pour dix personnes.

Cette crème sert pour garnir les choux, les éclairs, les biscuits que l'on veut fourrer, les génoises, etc., etc.; elle peut être parfumée au moka, au chocolat, cacao, kirsch, suivant le goût et la volonté; pour les éclairs, supprimer la gélatine.

LEÇON XIV

DÉJEUNER MAIGRE — MENU

Moules à la marinière. — Cèpes à la Bordelaise
Filets de soles, Orly
Omelette au sucre. — Petits gâteaux Rastrelli

Moules à la marinière. — Formule. — 2 litres de moules bien fraîches.

2 décilitres de vin blanc, Graves ou Sauternes.

125 grammes de beurre fin et frais.

Un gros oignon, 6 échalotes, 25 grammes persil, une feuille de laurier, un peu de thym, une bonne pincée (2 grammes) poivre noir concassé appelé mignonnette, un peu de sel gris.

Opération. — Il vaut mieux choisir la petite moule dorée que la grande noire, j'ai remarqué qu'elle est moins dangereuse, c'est-à-dire que l'on risque moins l'urticaire, si désagréable, et les violentes coliques que l'on éprouve quelquefois après avoir mangé des moules. La grosse n'est pas non plus aussi fine de goût. Autre remarque : dès qu'arrivent les chaleurs estivales, soyez prudents; si vous en mangez, faites-le avec modération. Qu'est-ce qui rend les moules si dangereuses? Est-ce la mousse qui les recouvre parfois, ou la vase contenue dans une moule morte et que le flot a remplie? Est-ce un certain champignon qui se trouve logé à l'intérieur?

D'autres personnes croient que les moules cueillies sur une vieille épave de navire, dont la carène est revêtue de cuivre, occasionnent ces graves accidents.

Je doute fort qu'il en soit ainsi. Les vieilles épaves ne tiennent pas longtemps la mer ; et dans les ports elles gêneraient la circulation au même titre qu'une carcasse d'omnibus sur nos grands boulevards ; ainsi, les autorités maritimes ne les y laisseraient pas séjourner au point de pouvoir y cultiver des moules. Le fait qu'elles donnent des coliques très violentes existe, puisque j'en ait fait l'expépérience par moi-même, pourtant je n'en avais mangé qu'une dizaine à peine, et que des mêmes qui m'avaient rendu si malade furent mangées par des clients de la maison où j'étais chef de cuisine, ainsi que mes hommes et je fus le seul atteint. Cela me donnerait plutôt à penser que c'est la nourriture qu'avaient absorbée une ou plusieurs moules de celles que j'avais mangées, et qu'étant mal digérée par elles ou dangereuse pour moi, j'en avais été si malade.

Dans tous les cas, en procédant comme je vais vous l'indiquer, elles sont moins dangereuses et c'est très facile à faire.

Si dans la moule achetée vous en voyez qui bâillent, frappez légèrement dessus, elles se refermeront aussitôt si elles sont vivantes ; dans le cas contraire et sous aucun prétexte, il ne faut pas les manger. Elles sont mortes et mauvaises au premier chef.

Commençons par détacher les groupes formés par des filaments qui les relient entre elles. Prenons un couteau d'office de la main droite et une moule de la gauche, ratissons-la sans pitié après lui avoir donné un coup de couteau pour nous assurer qu'elle n'est ni creuse ni remplie de vase; jetons-la dans un bassin, mais gardons-nous de les mettre dans l'eau avant de les avoir toutes préparées

avec le même soin. Prenons une casserole où elles puissent s'ouvrir à l'aise et mettons dedans: l'oignon coupé en rondelles, la mignonnette, quelques gouttes de citron, les branches du persil, ne gardant que les feuilles pour hacher, le laurier, le thym, cinq grammes de sel marin. Lavons les moules en les remuant vivement afin qu'elles ne s'ouvrent pas et ne perdent pas leur eau de mer.

Quand l'eau sera tout à fait propre, ce qui a lieu à la troisième ou quatrième fois qu'on la change, égouttez-les vivement et mettez-les dans la casserole préparée, avec l'oignon, le thym, le laurier et le poivre. Posez sur le feu vif, couvrez hermétiquement, laissez bouillir à peine 30 secondes, retirez à côté du feu et hachez les échalotes et le persil.

Prenez maintenant une sauteuse et versez-y le vin blanc, faites réduire à moitié ou trois quarts, jetez-y les échalotes et laissez bouillir deux minutes, retirez du feu, jetez le persil dedans et couvrez.

Enlevons une coquille à chaque moule et posons bien à plat dans le plat à servir (qui doit être rond et profond) la coquille qui contient le bivalve ; continuons jusqu'à la dernière, passons le bouillon à travers une passoire très fine ou un linge, ayons soin de ne pas le remuer brusquement en soulevant la casserole et ne passons pas le fond.

S'il y avait trop d'eau de moules, il faudrait laver la casserole et la faire réduire sur un feu vif. Versons cette eau dans la sauteuse avec l'échalote, faisons bouillir, ajoutons le beurre divisé en petits morceaux et lions la sauce en tournant avec la casserole, versons sur les moules et servons vivement.

N. B. — Si on voulait les servir à la poulette, on fondrait la moitié du beurre dans la sauteuse, on y ajouterait

une bonne cuillerée à bouche de farine de gruau, un peu de muscade, on mouillerait avec l'eau de la moule, et au sourire on lierait la sauce avec le restant de beurre et deux jaunes d'œuf. On pourrait aussi ajouter le vin blanc et l'échalote en cuisant les moules au lieu de faire la réduction à part.

Cèpes à la bordelaise. — Formule. — Puisque ce n'est pas la saison des cèpes, nous allons employer des cèpes conservés. Il y en a de plusieurs marques, mais les meilleures sortent de Bordeaux et de Nantes, ou de leurs environs, puisque ce sont les pays de production des cèpes, et en même temps de l'outillage et des usines d'exportation. J'ai pris une boîte d'un litre, c'est suffisant pour cinq à six personnes, il est facile d'augmenter d'une demiboîte si l'on a affaire à de bonnes fourchettes.

J'ouvre la boîte en ayant soin de cerner le couvercle bien sur le bord et sans faire de trop grosses dents de scie, parce que généralement les cèpes tiennent toute la boîte en largeur, et en sortant ces dents les abîmeraient. Egouttons cette première eau gluante, rafraîchissons-les avec soin, mettons-les dans une casserole avec un litre d'eau fraîche et 20 grammes de sel gris, posons sur le feu pas trop vif et attendons que l'eau soit presque bouillante, retirons du feu et égouttons dans une passoire, puis sur un linge doublé afin que l'eau soit bien épongée, hachons les queues contenues dans la boîte, puis trois échalotes assez fortes, râpons à l'aide d'une fourchette une gousse d'ail, hachons également 5 grammes de persil frais, posons ces condiments sur une assiette, séparés les uns des autres et prenons la coupe lyonnaise (poêle à queue, vieux style) dans laquelle nous allons mettre 100 grammes d'huile

d'olives, chauffons-la assez, nous y mettons les ceps un par un et entiers en commençant par les plus gros et en mettant le ventre du cèpe en bas afin que l'eau contenue s'évapore de suite ; retourner les cèpes au bout de cinq minutes ainsi que l'on retourne un beefteack avec précaution sans le percer, saler, laisser cuire cinq minutes, ajouter d'abord le hachis des queues et laisser cuire cinq minutes; les échalotes, cuire deux minutes; l'ail et le persil, une minute; saler et poivrer, dresser les cèpes en couronne dans un légumier bien chaud et verser l'huile et le hachis dessus, servir avec des assiettes chaudes.

Si les cêpes étaient frais, il ne faudrait pas les laver, mais les nettoyer avec soin et les essuyer avec un linge. On les fait cuire de la même facon que les cèpes en boîte, on pèle et hache les queues et opère de même et presque le même temps de cuisson, à moins que les cèpes soient bien grands, dans cette occurence on les farcit à la languedocienne et on se régale.

Cèpes à la languedocienne. — Formule. — Après les avoir bien essuyés, on les sale sur le ventre (la partie molle) avec du sel fin, ce qui leur fait jeter l'eau.

Hachez les queues après les avoir pelées; un peu d'ail, quelques échalotes, un peu de persil et un peu de lard gras, on ajoute un peu de mie de pain passée au tamis, sel fin, poivre, on garnit le cèpe et le met au four en attendant que le rôti tourne à la broche.

Filets de soles à la Orly. — Formule. — Ce mets peut parfaitement servir pour un dîner de gala, c'est un fort joli plat quand il est dressé avec soin et du goût.

Pour six personnes il faut deux soles moyennes, les

grosses ont la chair trop coriace, les filets sont également trop épais et en les coupant en deux ils ne se trouvent pas assez longs pour faire de jolis gaudets. Nous enlevons les deux peaux à la sole, puis tirons une ligne droite sur le milieu de la sole, et une semi-circulaire sur la naissance des nageoires, puis avec la pointe du couteau à plat, nous détachons le filet d'un bout à l'autre. Nous enlevons les autres par le même procédé, les passons dans un peu de lait, dans la farine, dans un œuf battu, puis dans la mie de pain rassis que nous venons de faire, et maintenant, il s'agit de leur donner la forme convenable afin qu'ils aient du cachet sur le plat. Je pose le côté du filet aminci sur le côté épais et ènviron à un quart de la longueur, avec une brochette en argent, nommée *attelet*, je pique en haut, et en sorte que la lame de la brochette appuie à l'intérieur du filet supérieur, je traverse et j'ai ainsi un cercle parfaitement rond, j'en mets 3 ou 4 sur la même brochette et les mets à la friture à poisson presque fumante, qu'une feuille de persil jetée dedans crépite aussitôt tombée ; sept à huit minutes vont nous suffire, pour cuire et bien dorer les filets. Egouttons-les sur un linge, salons, posons une serviette sur un plat rond et mettons-y les trois attelets en croix en sorte que les filets en se croisant forment une couronne, le persil frit au milieu ou autour, envoyons avec une saucière de bonne sauce tomate bien fine et liée au beurre.

Omelette au sucre. — Formule. — Nous avons fait si souvent des omelettes, qu'il me suffit de vous donner la recette ou formule pour que vous la fassiez moelleuse et belle.

9 œufs, 3 cuillerées à bouche de bon lait, un peu de sel fin, une cuillerée à café de sucre en poudre, 100 grammes de beurre fin, sucre nécessaire pour la glacer, mais pas trop. Battre les œufs avec le lait, le sucre et un peu de beurre. La coupe chaude et le beurre noisette, verser l'appareil, que le feu soit clair mais sans dépasser les bords de la coupe, ce qui brûle les doigts et on opère mal, donner deux ou trois tours à l'appareil dans la coupe, mais sans se presser, avec la fourchette; laisser cuire une demi-minute, sauter l'omelette en donnant un coup sur la queue de la coupe, la doubler, verser sur le plat et après l'avoir légèrement saupoudrée de sucre semoule, la glacer au fer rouge et opérer vivement, sans cette précaution on fait du caramel, et l'omelette est amère.

Petits gâteaux Rastrelli. — Formule. — 400 grammes de farine de gruau.

300 grammes de beurre fin.

200 grammes sucre en poudre.

1 œuf (nombre).

Un petit verre de kirsch, autant de marasquin.

Opération. — Faites la fontaine avec la farine sur le marbre, ajoutez l'œuf, les parfums et le sucre, mélangez, incorporez le beurre et la farine le plus vivement possible. Cette pâte doit être travaillée très peu.

Dressez à la poche avec une douille cannelée et en forme d'S, sur une plaque forte, cirée.

Cuire à four chaud. Ces gâteaux sont exquis avec le thé.

E. MORON,
de l'Académie de Cuisine.

LEÇON XV

DINER — MENU

Vermicelle à l'oseille. — Saumon grillé sauce verte
Escalopes de veau en papillote.— Lentilles à la bretonne
Pommes méringuées

Vermicelle à l'oseille. — Lavez et épluchez 50 gr. d'oseille, lavez-la de nouveau après l'avoir ciselée, fondez-la avec 80 gr. de beurre dans une casserole un peu épaisse sur un feu doux, en la remuant avec la cuiller de bois, mouillez avec 2 litres d'eau, 20 gr. de sel, 1 morceau de sucre, laissez bouillir et retirez sur l'angle du fourneau. Brisez 100 gr. de vermicelle fin, ajoutez-le et laissez reprendre le bouillon, retirez du feu, tenez couvert et sans bouillir. Mettez 2 jaunes d'œuf dans la soupière, 20 gr. de beurre, délayez, versez le potage petit à petit et en tournant, servez.

Saumon grillé sauce verte. — Formule. — Pour griller une tranche de saumon il faut l'avoir d'environ 3 centimètres d'épaisseur. Moins, elle cuirait trop vite et la chair serait sèche, tendance fort prononcée dans cette espèce de poisson ; plus, elle est très longue à cuire, et alors on risque de la colorer, ce qui enlève la beauté à ce mets.

Il ne faut laver le poisson taillé en tranches pour griller, que s'il est accidentellement sali ; dans ce cas on doit l'éponger aussitôt entre deux linges. On le trempe dans un peu d'huile que l'on verse dans une assiette ; on le sale, et quand le gril est bien chaud on le pose, avec soin et bien étendu ; cinq ou six minutes après on le retourne

avec la pelle à poisson ou un large couteau ; six minutes après on l'enlève sur l'assiette qui vous a servi à l'huiler. Avec la pointe du couteau d'office, vous piquez l'os au milieu et vous l'enlevez, vous enlevez également la peau qui vous a permis de ne pas le briser en l'y laissant adhérer jusqu'ici et vous mettez la tranche dans le plat qui doit aller sur la table. Si vous voulez le servir à la maître d'hôtel, le plat doit être assez chaud pour pouvoir la fondre en crème, mais pas en huile ; si c'est une sauce verte, comme c'est le cas, voici sa composition :

Sauce verte. — Formule. — 50 grammes cornichons.

20 grammes câpres.
5 — persil.
2 — estragon.
2 — cerfeuil.
60 — huile d'olives.
10 — vinaigre.
Sel et poivre moulu.
Un peu de moutarde.

Hachez très fin le tout, mêlez dans une saucière ; en mettre quelques cuillerées sous le saumon et servir.

Escalopes de veau en papillotes. — Formule. — Pour faire de bonnes escalopes, il faut les tailler dans le filet mignon, dans le carré, dans la longe ou dans la noix. Elles ne doivent pas avoir plus de 8 ou 10 centimètres de large et un et demi d'épaisseur. Pour les bien aplatir, il suffit de mouiller l'abatte et la table, et alors la chair glisse sans se déchirer. Pour les sauter, un sautoir est indispensable, et si l'on ne dispose pas de graisse de

rôti ou de beurre clarifiés, on met 30 grammes de beurre et deux cuillers à bouche d'huile. Chauffons le sautoir et quand nous voyons la fumée s'élever au-dessus, posons une à une et à distance convenable les escalopes salées, trois minutes d'un côté autant de l'autre ; retirons-les sur une assiette, couvrons et passons aux tranches de jambon cru, qui doivent être en nombre double des escalopes. Les frire à peine, sans cela le jambon est dur et salé. Retirons et joignons aux escalopes. Jetons dans le sautoir trois ou quatre échalotes ciselées fin, 150 grammes champignons hachés, une demi gousse d'ail râpée, un peu de persil haché, une ou deux tomates pelées et hachées, après avoir jeté les graines; lions avec une cuiller de bois, sur le feu modéré, ajoutons un bon verre de vin blanc, autant de bon jus, sel, poivre, muscade, 30 grammes de beurre manié avec une cuillerée à café de farine, et retirons du feu. Préparons les papillotes qui se font avec du papier d'office spécial, ayant 45 centimètres de long sur 30 de large environ ; doublons la feuille, ce qui nous fera presque un carré long, ayant un côté fermé. Je découpe en commençant sur l'angle supérieur fermé et en forme de cœur, le côté large en haut, et je viens finir en bas à 3 ou 4 centimètres du côté fermé, ce qui nous présentera, la feuille ouverte, un cœur exactement formé. Huilons-le à l'aide d'un pinceau, posons sur le côté de la feuille de droite une tranche de jambon, une cuillerée de sauce, une escalope de veau et une tranche de jambon, je double la feuille et commençant de replier un centimètre de papier sur lui-même et en haut, j'arrive en repliant toujours jusqu'au bas, ce qui nous donne exactement la forme d'un cerf-volant hermétiquement clos.

Il ne nous reste plus qu'à mettre les papillotes sur le plat qui doit les servir, à côté l'une de l'autre, et à les mettre au four un peu chaud, cinq minutes à peine avant d'être mangées. Ce mets est exquis, il est toujours apprécié ; le tour de main nécessaire ne s'acquiert pas du premier coup, mais on y vient avec un peu de persévérance et d'attention.

Lentilles à la Bretonne. — Formule. — Nous croyons utile de répéter cette recette, parue dans les *Eléments culinaires*.

Prendre un litre de lentilles fines, les laver à plusieurs eaux, les mettre au feu vif avec deux litres d'eau fraîche, couvrir et surveiller, au moment de bouillir, elles montent à la surface, on les enlève avec une écumoire à gros trous, ou mieux celle en fil de fer qui sert aux fritures, le sable et les cailloux restent au fond de la casserole. Les remettre au feu avec un litre d'eau tiède, un morceau de lard maigre ou de jambon, une ou deux gousses d'ail, un bouquet de persil (le thym et le laurier donnent avec les légumes secs trop de vents), très peu de sel si le lard ou le jambon sont salés, et mettre à cuire devant un feu doux, dans une casserole ou marmite en terre de préférence, car l'étamage les bleuit ; laisser cuire doucement pendant deux heures ; si on y ajoute une perdrix, elles sont dignes du plus fin gourmet.

Pommes méringuées. — Formule. — Six pommes reinettes grises.

Cinq blancs d'œufs montés en neige.

250 grammes de sucre en poudre (semoule).

60 grammes de sucre en pain, cassé à la main.

100 grammes de riz caroline.
1/2 litre de lait.
1/2 gousse vanille.
10 grammes de sel.

Les pommes ainsi préparées font un entremets de choix, aussi faut-il beaucoup de soins et de goût pour les réussir; je vais faire mon possible, afin que vous sachiez les faire aussi bien que moi. Prenons d'abord 100 grammes de riz caroline, lavons-le sept ou huit fois, faisons-le bouillir dans un litre d'eau salée, 10 grammes environ. Enlevons-le au premier bouillon, égouttons et rafraîchissons. Notre demi-litre de lait étant bouillant, nous y jetons le riz et la vanille; laissons cuire à petit feu vingt-cinq minutes ; nous le sucrerons avec 100 grammes de sucre en poudre et le verserons dans un plat rond, creux, en argent, porcelaine ou émail, allant au feu au besoin ; si le plat était un peu grand, nous pourrions poser dans le milieu un cercle à flan ou tarte, beurré à l'intérieur, ce qui nous ferait un petit socle sur lequel nous dresserions les pommes que nous allons préparer. Nous mettons dans un sautoir un peu grand trois quarts de litre d'eau filtrée et le sucre cassé, un demi-zeste de citron et quelques gouttes de jus. Coupons les pommes en quatre ou six parties suivant la grosseur ; enlevons l'épicarpe ou peau avec un couteau d'office, l'endocarpe (pépin), avec soin, et jetons les morceaux dans le sautoir, ainsi de suite et avec rapidité, jusqu'au dernier quartier de pomme ; aussitôt que nous voyons les morceaux gonfler et se fendiller en bas, il faut les retourner avec précaution ; quelques minutes suffisent pour les cuire à point. Enlevons-les sur un tamis posé sur un plat, afin que la gelée ne se perde pas ; laissons

réduire le jus jusqu'à ce qu'il forme la nappe, ainsi que le fait la gelée de fruits cuite à point; retirons du feu et dressons les pommes en couronne sur le riz.

Montons les blancs en neige bien fermes ; ajoutons, afin de les raffermir, et avant qu'ils soient tout à fait montés, deux cuillerées à bouche du sucre semoule qui leur est destiné, et montons-les toujours : les voilà fermes; ajoutons le restant du sucre en le versant en pluie d'une main, et en tournant avec le fouet de l'autre, mais lentement. Maintenant, prenons les trois quarts de ces blancs et posons-les sur les pommes, afin que celles-ci en soient couvertes à égale hauteur et tout le tour; dressons en pyramide ou à plat, cela n'a aucune importance. Avec les blancs qui restent nous allons faire un dessin dessus et autour, ce qui donnera à l'entremets un cachet d'autant plus artistique qu'il sera plus régulier et beau. Prenons une feuille de papier d'office, coupons-la par le milieu dans le sens de la plus grande longueur que nous pourrons obtenir, c'est-à-dire d'angle à angle et par une ligne diagonale ; relevons de la main droite avec le pouce et l'index le coin le plus large, tenons la demi-feuille de la gauche et roulons avec les doigts de la droite, en sorte que le cornet se fasse pointu, et que l'angle aigu du triangle formé par la feuille vienne en haut et vous permette en le rabattant de tenir le cornet indéfaisable. Nous mettons les blancs dedans, nous fermons avec soin le cornet, afin qu'en poussant avec la paume de la main, après que nous aurons taillé la pointe du cornet en rond, les blancs puissent sortir en un filet uniforme et continu. Voilà qui est fait. Tirons quatre lignes droites se croisant au centre de l'entremets, cela nous fera huit lignes obliques. Mainte-

nant relions deux obliques en tirant une ligne de deux centimètres à l'extrémité extérieure de chacune d'elles et en rentrant, en sorte qu'elles se rejoignent ; laissons un vide entre chaque deux lignes, cela nous formera quatre coins vides et quatre reliés, et nous aurons la croix de Malte ✠ ; repassons le cornet sur chaque ligne, afin que le dessin soit surélevé, faisons quelques guirlandes tout autour du riz sur le plat, sucrons avec un peu de sucre glace, laissons reposer quelques minutes afin que ce sucre, en se fondant, fasse des perles, et mettons l'entremets au four très doux, une demi-heure ; les blancs doivent être dorés, mais pas brûlés, et ils brûlent facilement. Avant de servir, mettez autour du plat la gelée faite avec la cuisson des pommes et allongée avec un verre de kirsch des Vosges. Ce mets a toujours du succès, et il ne coûte pas cher, tout en étant très copieux.

Nous avons dépensé 14 francs.

LEÇON XVI

DÉJEUNER — MENU CLASSIQUE

Œufs à la coque. — Rognons broche, vert-pré
Châteaubriand sauce Béarnaise
Timbale de nouilles à la Joinville
Croquettes de riz au salpicon de fruits. — Dessert

MESDAMES,

Notre déjeuner est très compliqué, par la raison que tout demande à être fait au dernier moment, pour le servir dans les meilleurrs conditions possibles. C'est un déjeuner de réception, et nous tenons à notre réputation de maî-

tresse de maison impeccable. Il faut donc combiner ses mouvements de va-et-vient, afin qu'aucun frottement ne retarde la marche savante du déjeuner, et que rien n'attende. Voyons le plus long à faire, et ce qui peut attendre une fois cuit à point, sans perdre de son goût et de son cachet.

Ma foi, je crois que c'est la timbale et les croquettes. Nous allons donc commencer par faire la timbale, et pendant qu'elle cuira, nous ferons les croquettes, dont je mets tout de suite le riz à tremper.

Pâte à pâté. — Formule. — 500 grammes de farine, 150 grammes de beurre, un peu de sel, un verre à madère d'eau bien fraîche, et autant de vin blanc.

Opération. — Faire avec la farine une fontaine, y mettre le sel et le beurre, travailler le beurre et bien le mêler avec la farine pour en faire une semoule régulière, mouiller avec l'eau et le vin blanc et lier vivement, laisser reposer au frais après l'avoir enveloppée dans un linge. Faisons également la pâte pour les nouilles décrites page 94, et mettons-les aussi au frais. Préparons les croquettes prêtes à faire frire.

Croquettes de riz. — Formule. — Riz caroline 100 gr., un demi-litre de lait, sucre semoule 60 gr., 3 jaunes d'œufs, un peu de sel et vanille; confiture de groseilles, un petit pot.

Opération. — Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau soit limpide, laissez-le tremper 2 heures, changez l'eau, couvrez-le largement d'eau fraîche, salez et faites bouillir; égouttez et rafraîchissez, mouillez avec le lait bouillant, laissez cuire sur un feu très doux 25 minutes, ajoutez la vanille

et le sucre, laissez mijoter 5 minutes, retirez du feu, liez-le avec les jaunes sans trop l'écraser, versez l'appareil dans un plat légèrement beurré et laissez complètement refroidir. Broyez dans un torchon 500 gr. de mie de pain rassis, passez-la au tamis n° 20 ou dans une passoire, battez les blancs d'œufs dans une assiette creuse, versez le riz sur la table saupoudrée d'un peu de mie de pain; débitez l'appareil en petits morceaux et les roulez sur la table avec la main presque plate en ne laissant un creux qu'au milieu et sans appuyer; les mettre de côté et finir tout le riz; finir les morceaux soit en forme de poire, de pomme ou de croquette ordinaire ronde et pas trop grosse ni trop longue; les tremper dans le blanc d'œuf avec l'aide d'une fourchette, les rouler dans la mie de pain et les ranger à mesure sur une plaque ou sur un couvercle de casserole. Dès que toutes les croquettes sont prêtes, on les met en deux fois dans la friture une peu chaude, on les égoutte sur un linge, on les saupoudre de sucre glace, on pique un petit raisin de Corinthe au milieu des rondes pour imiter l'œil d'une pomme, et un peu d'angélique coupée en forme de queue à celles qui imitent la poire. Chauffez la gelée de groseilles, versez-en un peu sur le plat, dressez les croquettes dessus, et envoyez le restant de gelée à part dans une saucière.

N. B. Le riz pour les croquettes peut être cuit dès le matin, on les moule plus facilement; cette dernière opération au contraire ne doit être faite qu'au dernier moment pour éviter qu'elles durcissent.

Salpicon de fruits. — 100 grammes marmelade d'abricot;

50 grammes de raisins de Smyrne;

50 grammes de raisins de Corinthe ;
50 — angélique ;
50 — cédrat confit ;
1 verre à madère de kirsch ;
1 — de vin blanc ;
1 — de cognac ;
100 grammes fraises à la saison ou
100 — autres fruits frais.

Opération. — Bien frotter entre les deux mains, avec un peu de farine, les raisins afin de détacher les queues et les passer dans une passoire à gros trous pour les en débarrasser, couper le cédrat et l'angélique en tout petits dés, mettre le tout ainsi que les fruits frais à mariner dans le cognac.

Chauffer la marmelade d'abricot et la faire bouillir avec le vin blanc, la passer à travers un tamis, ajouter les fruits, le kirsch, et couvrir. Au dernier moment, frire les croquettes, les égoutter, les dresser en pyramide sur une serviette à thé dans un compotier, et envoyer le salpicon chaud dans une saucière en même temps.

Maintenant nettoyons le cresson, l'égouttons et l'enveloppons dans un linge et au frais. Mondons trois ou quatre belles pommes de Hollande, lavons-les et mettons-les avec le cresson. Cuisons une douzaine d'écrevisses suivant la formule que voici :

Cuisson d'écrevisses. — Formule. — Un quart de litre de vin blanc sec, un petit verre de cognac, un petit oignon, une petite carotte coupée en tranches, 10 grammes sel, 1 gramme poivre noir, un soupçon de poivre de Cayenne, un peu de thym, laurier et persil.

Mettre les écrevisses dans ce court-bouillon quand il est bouillant, couvrir, laisser cuire six minutes à feu très vif, et les laisser pocher un quart d'heure.

Décortiquer l'estomac (improprement appelé la queue) et le mettre dans un peu de cuisson passée dans une petite casserole et tenir couvert : cuisons également dans le restant de jus des écrevisses, en y ajoutant 30 grammes de beurre et quelques gouttes de citron, une truffe moyenne et 100 grammes de champignons bien blancs, réunissons avec les estomacs d'écrevisses. Si nous avons quelques rognons de coq, crêtes et foies, on peut les cuire aussi avec les champignons et la truffe, mais on ne fait cuire les foies qu'à la dernière minute, tandis que le reste en demande six ou huit.

Le Chateaubriand. — Formule. — Nous avons du filet de bœuf, c'est-à-dire une tranche pesant de 6 à 800 grammes, prise dans le cœur, nous l'aplatissons légèrement, la mettons dans une assiette et l'arrosons d'un peu d'huile d'olives, ce qui l'attendrira.

Les rognons. — Préparons les rognons, enlevons la peau qui les recouvre et tranchons le boyau s'il existe, fendons-les sur le dos bien au milieu, aux trois quarts de leur épaisseur et enfilons la brochette, seulement dans le milieu ouvert, ce qui les forcera à se tordre et faire une coquille quand ils grilleront; posons-les sur une autre assiette quand ils seront prêts et couvrons ainsi que le filet, d'un papier afin d'éviter la poussière. Maintenant nous allons faire le beurre d'écrevisses.

Beurre d'écrevisses. — Formule. — Broyons bien fin dans le mortier toutes les carapaces des écre-

visses, avec leur contenu, ajoutons 60 grammes de beurre et broyons encore ; ramassons cette purée et faisons-la bouillir sur un feu vif avec un demi-litre d'eau, passons à travers un chinois ou un linge un peu fort, afin de pouvoir tordre avec force pour que le beurre et la couleur de l'écrevisse sortent bien ; posons dans un endroit bien frais pour que le beurre se fige au dessus ; c'est avec ce beurre que nous devons lier les nouilles quand nous voudrons garnir la timbale.

Timbale. — Formule. — C'est le moment de foncer celle-ci et de la cuire.

Prenons un moule à charlotte, beurrons-le intérieurement ; maintenant, étendons la pâte à pâté, doublons-la sur elle-même et avec le rouleau essayons de faire un sac, ce qui nous facilitera le fonçage du moule. Soulevons la pâte, faisons-la adhérer au moule sans plis et sans chambre à air, coupons ce qui surpasse le bord ; mettons un rond de papier beurré dans le fond du moule et une bande autour, remplissons de riz, de lentilles ou de noyaux de cerises, ou simplement de rognures de papier et élevons un peu en dôme. Avec la pâte qui nous reste, nous allons faire une abaisse ronde ; mouillons le bord supérieur et intérieur de la pâte qui est dans le moule, appuyons notre couvercle, soudons bien le tour, tranchons franchement avec le couteau d'office ce qui dépasse, pinçons les deux abaisses sur la soudure de la pince à pâté, faisons un trou au milieu du dôme pour que la vapeur s'évapore en cuisant. Avec les débris de pâte on peut faire quelques feuilles ou dessins sur le couvercle, dorer et cuire au four un peu chaud.

Quand le couvercle est cuit, on le cerne avec le couteau

d'office avec soin et autour, on l'enlève, on vide la timbale et on la laisse achever de cuire.

N. B. — Toutes les timbales se cuisent de même, une fois que l'on sait en faire une, on les connaît toutes.

Cuisson et préparation des nouilles. — Formule. — La nouille doit se cuire à grande eau, 2 litres environ pour 250 grammes de nouilles, 20 grammes de sel, muscade, poivre, un peu de lait et un peu de beurre.

Faire bouillir l'eau, plonger les nouilles pas trop longues, ce qui les rend peu commodes à être servies, reprendre le bouillon, retirer du feu et couvrir, 20 ou 30 minutes suffisent pour les pocher. Egouttons-les dans une passoire à gros trous. Dans une sauteuse bien chaude, nous mettrons les estomacs d'écrevisses (queues), les truffes, les champignons, crêtes et rognons si nous en avons, un peu de langue écarlate ou jambon cuit, le tout coupé en dés, 100 grammes de beurre et le beurre d'écrevisses, une bonne cuillerée de demi-glace de poularde ou de velouté, une pointe de cayenne, poivre et muscade, du sel s'il en faut, lions un peu, ajoutons les nouilles et 100 grammes de fromage de parmesan râpé, lions vivement et versons dans la timbale, couvrons, tenons à une bonne étuve jusqu'au moment de servir. La timbale se sert sur un plat rond et sur serviette, on ne doit pas la découper mais servir avec la cuiller.

Voici le coup de feu, c'est-à-dire le service à faire. Allumons la grillade afin qu'elle chauffe lentement ainsi que la friture que nous posons sur le côté du fourneau, mettons aussi la casserole pour les œufs à la coque.

Œufs à la coque. – Formule. — J'ai donné plusieurs formules pour les œufs à la coque, et d'aucune je

n'étais content : Je disais mes mécontentements si souvent que ma femme en fut frappée et se mit aux recherches de son côté, elle y réussit à merveille, et c'est la formule qu'elle a complétée d'une manière aussi heureuse que simple, que je vais inscrire :

1° Les œufs doivent être de 7 à 8 à la livre; 2° ayant au plus trois jours de date; 3° ils doivent être posés dans un panier afin de ne pas toucher le fond de la casserole, et se tenir debout; 4° la quantité d'eau doit être de un litre 1/2 bouillante et contenant 20 grammes de sel pour 9 ou 10 œufs.

Cuisson. — Faire bouillir l'eau salée, retirer du feu, y verser deux verres à Bordeaux (2 décilitres) d'eau froide, poser les œufs, couvrir et laisser pocher exactement *3 minutes 1/2*. Les œufs sont merveilleusement cuits. Le blanc n'a durci sur aucune de ses faces (ce qui le rend indigeste), ce n'est qu'un lait et le jaune a acquis ce degré de cuisson qui lui donne le goût *unique* que l'on ne peut obtenir par aucun autre procédé de cuisson, goût que les amateurs recherchent avec obstination et qu'ils se gardent bien de détruire en y ajoutant du sel, la quantité mise dans l'eau ayant suffi pour saler le blanc.

Service. — On peut envoyer les œufs à la coque dans le panier où ils ont cuit, dans une serviette pliée en poche; dans de l'eau plus que tiède, mais ne pouvant les cuire.

Rognons broche vert-pré. — Mettons les rognons au feu du temps que les œufs cuisent, le côté creux sur le gril. Avec le couteau à julienne, taillons les pommes en paille fine, la friture est assez chaude pour que nous les y

mettions *mais dans le panier à friture.* Il arrive souvent en effet que la friture est plus chaude que l'on ne se le figure, et alors la graisse monte comme du lait, c'est un désastre irréparable au moment du service, car le déjeuner peut en être manqué, on risque de se brûler, de faire éclater un fourneau, ou de se trouver sans friture. En mettant les pommes paille dans le panier, vous posez celui-ci doucement et attendez que la graisse ait achevé l'effervescence produite par l'introduction d'un corps froid et humide ; si la graisse monte, on enlève le panier et on attend une minute pour recommencer une deuxième fois.

Il faut alors éparpiller les pommes, sans cette précaution elles se réunissent et vous n'obtenez qu'une seule masse, au lieu de la garniture légère et dorée que vous poursuivez ; retirez avant leur entière cuisson et laissez chauffer la graisse, qu'elle soit fumante comme pour souffler les pommes ; plongez les pommes et secouez-les avec l'écumoire, égouttez-les dans le panier, salez, versez sur un linge et couvrez.

Les rognons ont été retournés au bout de trois minutes et, après autant de temps, enlevés sur un plat rond. Dressés en couronne : on les remplit d'un peu de maître d'hôtel. Faire deux petits bouquets de pommes paille en face l'un de l'autre et deux autres de cresson entre, servir. Ce mets est joli et très bon, s'il est servi aussitôt les œufs et mangé de suite.

Nous avons mis le Chateaubriand au feu en même temps que les rognons, ce qui fait qu'il a 7 à 8 minutes de cuisson, encore 5 ou 6 et nous pourrons le retourner ; il faut ralentir le feu et nous occuper de la sauce béarnaise.

Sauce béarnaise. — Formule. — Dans une petite casserole en cuivre, un peu haute et forte, je mets un bon verre à madère de vinaigre, une belle échalote ciselée, un gramme de poivre concassé et un peu d'estragon, branche ou feuilles ciselées grossièrement, faisons réduire. Dans une casserole émaillée, je mets 150 grammes de beurre et le fais fondre sans bouillir. Mettons dans un bol huit ou dix feuilles d'estragon concassées et versons-y dessus un peu d'eau chaude; faisons deux jaunes d'œuf (gros) ou trois petits; le vinaigre est réduit, retirons et éteignons le feu. Jetons quelques gouttes de citron dans la casserole au vinaigre et une cuillerée à café de beurre fondu, les jaunes; avec le fouet mélangeons vivement et versons le restant de beurre d'une main, tandis que nous tournons le fouet de l'autre et procédons avec le soin méthodique qui nous fait réussir la mayonnaise; tout le beurre est incorporé, la sauce est ferme, salons, ajoutons quelques gouttes de citron, passons la sauce à travers une mousseline avec torsion, ajoutons l'estragon concassé que nous sortons de l'eau, versons dans la saucière chaude, envoyons avec le Chateaubriand et la timbale de nouilles.

Il ne nous reste que les croquettes à frire et à les envoyer.

Deux heures un quart auront suffi pour faire ce déjeuner, qui coûtera environ 20 francs.

LEÇON XVII

DINER — MENU MAIGRE

Potage. — Riz à la Portugaise
Darne de Saumon bouilli, à la sauce hollandaise
Sarcelle rôtie. — Salade
Epinards à la crème. — Beignets d'Ananas

Mesdames,

Le riz à la portugaise est assez facile à faire et demande à peine 30 minutes. Voici la manière de procéder. Mettons d'abord à tremper une cuiller à bouche de riz par personne, un peu d'eau à bouillir pour peler les tomates; ciselons un oignon assez fin, trempons deux tomates une minute dans l'eau bouillante, enlevons la peau, coupons-les en deux, enlevons les pépins ou semences, hachons les tomates grossièrement et posons-les sur une assiette. Prenons maintenant 100 grammes de beurre et mettons-le dans une casserole de deux à trois litres de contenance, aussitôt chaud, jetons-y l'oignon et laissons-le roussir, ajoutons la tomate et laissons-la bien fondre, mouillons avec un litre et demi d'eau, 20 grammes de sel, une gousse d'ail entière et le riz bien lavé, laissons bouillir 25 minutes, c'est tout. On peut relever d'une pointe de cayenne.

Darne de saumon bouilli, sauce hollandaise. — Formule. — Nous avons vu dans le menu précédent, que le saumon grillé ne devait pas avoir plus de 3 à 4 centimètres d'épaisseur; pour la darne, cette épaisseur doit être du double au quadruple. On la passe à l'eau froide et on l'essuie, puis on la met dans une casserole russe, on la couvre bien juste d'eau froide, on ajoute

40 grammes de sel, un verre à madère de vinaigre, une feuille de laurier, un peu de thym, un oignon coupé en rondelles, un peu de persil, quelques grains de poivre et si on dispose de vin blanc sec, un cinquième de litre. Poser sur un feu pas trop vif, tenir couvert et laisser sourire 3 ou 4 minutes; laisser à côté du feu sans bouillir un petit quart d'heure.

Pour la dresser, on l'égoutte, on enlève l'arête en y enfonçant la pointe du couteau et en enlevant tout droit; enlever la peau, poser sur serviette, mettre deux bouquets de pommes cuites à l'eau salée, entourer les deux côtés restant vides de feuilles de persil bien vert et bien lavé. La sauce hollandaise se sert à part.

Sauce hollandaise pour poisson. — Formule. — Un verre à madère de vinaigre; autant d'eau de cuisson du poisson; une bonne pincée de poivre concassé; un quart de jus de citron; deux ou trois jaunes; 150 à 200 grammes de beurre.

Opération. — Réduire presque à sec le vinaigre et la cuisson avec le poivre, pendant ce temps, fondre le beurre sans le laisser bouillir et préparer deux beaux jaunes d'œufs ou trois petits.

Retirer la casserole du feu, y verser le jus de citron, une cuillerée de beurre fondu et les jaunes, monter avec le fouet en versant le beurre ainsi que l'on monte une mayonnaise et la faire aussi ferme. Passer dans une saucière chaude en se servant d'une mousseline ou d'une petite étamine en toile de lin.

N. B. — Au cas où elle tournerait, on peut la ramener en ajoutant une cuiller à café d'eau fraîche. Ce procédé est très simple et sûr, avec quelques soins on arrive sans erreurs.

Sarcelle rôtie. — Formule. — Si l'on sert le dîner pour trois personnes, une sarcelle suffit, mais pour six, il en faut deux. Il est aussi facile de supposer, que si le dîner est maigre, on ne doit pas *barder* les sarcelles, mais simplement les envelopper de papier écolier beurré et salé.

On trousse la sarcelle ainsi que tous les palmipèdes en remontant les genoux vers le milieu de l'estomac, ce qui fait remonter les chairs et épaissit les filets en les raccourcissant. On retourne les pattes sur le corps, et avec l'aiguille on passe la ficelle un peu haut sur les cuisses, puis derrière le moignon des ailes, on serre un peu fort et on noue la ficelle en faisant un double nœud, cela suffit.

On embroche, et quinze minutes de cuisson suffisent largement, car la sarcelle doit être servie saignante. Il ne faut pas oublier que tout le gibier d'eau se vide entièrement et doit être mis à la broche au moment où le potage va partir. Le gaz est très commode pour les rôtis de broche, en cela que le feu étant uniforme, la cuisson est mathématique ; aussi le cuit-on très souvent *trop* parce que l'on ne peut se figurer qu'un petit feu comme celui du gaz, chauffe davantage qu'une cheminée embrasée par d'immenses bûches. Le fait est pourtant vrai, aussi faut-il avoir soin de ne mettre les rôts que juste le temps nécessaire à leur entière cuisson et débrocher ou éteindre.

Epinards à la crème. — Nous avons déjà préparé des épinards au gras (page 120), il faut opérer de même, mais remplacer le bouillon ou le jus par du lait bouilli et sucrer un peu plus. On peut mettre des croûtons en biscuits à la cuiller ou en feuilletage.

Beignets d'ananas. — Formule. — L'ananas frais est préférable à l'ananas de conserve, mais il coûte un peu plus cher. Cette raison m'a décidé à en prendre de conserve. Du reste l'opération est la même. Celui en boîte a également besoin d'être mondé et vidé dans le milieu, qui contient une colonne d'environ 1 centimètre de diamètre de bois très dur et sans goût. On taille ensuite l'ananas en deux, d'un bout à l'autre, ce qui permet de faire des tranches de l'épaisseur d'un centimètre. On les met dans un saladier et on les arrose d'un peu de kirsch, les saupoudre d'un peu de sucre ; on couvre d'une assiette, et nous passons à la pâte, si elle n'est point faite d'avance, ce qui est préférable, car elle a le temps de lever et se trouve plus légère.

Pâte à frire. — Formule. — 350 grammes de farine ; une cuillerée d'huile d'olives.

5 grammes de sel ; un verre à madère de vin blanc ; le double de bière.

Deux ou trois œufs entiers ; un peu d'eau tiède.

Opération. — Délayer la farine avec les œufs, l'huile, le vin blanc et la bière, ajouter le sel et l'eau et laisser reposer au chaud.

La pâte doit être un peu mollette et bien reposée.

Cuisson des beignets. — Il faut que la friture soit chaude. On reconnaît ce degré en y jetant quelques feuilles de persil et la friture chante, crépite, si vous le préférez.

On prend une tranche d'ananas, on la trempe avec le pouce et l'index dans la pâte, et après s'être assuré que l'ananas est bien enveloppé de pâte, on le plonge dans la friture. Aussitôt doré d'un côté, on le tourne, on enlève

aussitôt cuit. Saupoudrer de sucre glace, les glacer sous la flamme du gaz ou au four, dresser sur serviette en couronne.

Ce dîner a été fait en 1 h. 45; il coûte de 16 à 18 fr.

LEÇON XVIII

DÉJEUNER — MENU

Œufs en cocotte. — Pigeons à la crapaudine
Pommes à la bohémienne
Jambon d'York à la gelée. — Tartes aux pommes douces

Mesdames,

Nous allons mettre au feu le jambon. Il me sera impossible de vous le servir froid à la gelée, puisqu'il nous faudrait le laisser refroidir dans la cuisson pour qu'il soit délicat et tendre.

Notre temps étant limité, nous le cuirons et le laisserons refroidir à son aise.

J'ai pris un petit jambon qui pèse près de 2 kilos 1/2, ce qui nous fera 1 heure 1/2 de cuisson, temps nécessaire dès l'instant que le liquide est entré en ébullition. Il faut bien se pénétrer aussi de l'importance qu'il y a à ce que l'ébullition soit très légère et pas plus prononcée que pour le pot-au-feu. Pour la garniture, il suffit d'ajouter un verre à madère de vinaigre par litre d'eau et si on veut, un fort bouquet composé comme d'habitude.

Le temps de la cuisson terminé, nous sortirons la marmite du feu, la mettrons dans un endroit retiré afin qu'on ne lui donne pas des coups de pied en passant et nous la

laisserons hermétiquement close jusqu'au complet refroidissement.

Vous avez vu, Mesdames, que le jambon était mouillé avant de le mettre à cuire, ceci tenait à ce que je l'avais mis à tremper dans une grande bassine d'eau fraîche l'espace de 24 heures, et pendant ce laps de temps je l'avais renouvelée trois fois, ce qui l'avait en partie dessalé et l'avait fait s'imbiber d'autant d'eau qu'il en avait perdue en séchant.

Maintenant occupons-nous des œufs en cocotte.

Œufs en cocotte. — Formule. — L'œuf cuit ainsi est délicieux, mais que de soins il réclame ! D'abord il est indispensable d'avoir autant de cocottes que de convives ou si l'on ne dispose pas de cocottes, on prend les caisses en porcelaine qui servent pour les petits soufflés, ou bien encore les pots qui servent à faire les crèmes cuites. Ceci dit, passons à leur préparation. Si nous disposons de bonne crème de lait, nous en mettons une cuiller à café dans le fond du pot, au cas contraire un peu de sauce béchamel, un peu de sel, de poivre et de muscade, cassons maintenant l'œuf avec précaution afin de ne pas crever le jaune, l'opération serait manquée; remettons dessus une autre cuiller de crème, procédons ainsi pour tous les œufs à cuire. Maintenant, prenons une plaque à rebord de deux centimètres dans laquelle nous mettons un centimètre d'eau bouillante. Posons-y les cocottes et mettons au four chaud en ayant soin de ne pas faire sauter l'eau sur les œufs. Laissons cuire cinq minutes, les œufs doivent être à point, laiteux et parfumés, on peut les manger avec des mouillettes ainsi que des œufs à la coque. Il est urgent de ne cuire les œufs ainsi nommés qu'à la dernière minute,

s'ils attendent ils cuisent trop et ne valent pas mieux que des œufs durs.

Pigeon à la crapaudine. — Formule. — Le pigeon à la crapaudine doit se servir ouvert, pané et grillé ainsi que le poulet à la diable, la différence consiste dans la sauce qui, au lieu d'être une sauce à la diable, n'est qu'une sauce piquante. Certaines personnes servent la même, c'est une affaire de goût. Comme il est d'usage de servir un demi-pigeon par personne, on prend des pigeons innocents, c'est-à-dire qui n'ont pas encore quitté leur nid, ce qui est une garantie de leur tendreté.

On les flambe, on leur coupe les doigts des pattes et le bout de leurs ailes qui, par leur longueur démesurée, les rendraient disgracieux sur le plat, on blanchit les pattes dans l'eau bouillante, on les vide, on rentre les genoux dans le ventre du pigeon, puis on incise le sternum en demi-cercle, en remontant, on relève l'estomac et d'un coup d'abatte sur la table, on l'aplatit. Il a exactement la forme du crapaud. Quand nos trois pigeons (pour six personnes) sont ainsi préparés, nous mettons un sautoir assez large au feu, avec 40 grammes de beurre et une goutte d'huile, laissons bien chauffer, posons les pigeons l'un à côté de l'autre et sur le ventre, laissons cuire 8 minutes, retournons, salons, arrosons et saupoudrons de mie de pain fraîche, arrosons avec soin pour ne pas faire tomber la mie de pain, poussons au four six minutes et retournons, arrosons, salons et saupoudrons de mie de pain, laissons dorer, enlevons sur un plat et tenons au chaud. Versons la graisse du sautoir et mettons à sa place un demi-verre à Bordeaux de vin blanc, laissons réduire, ajoutons une ou deux échalotes hachées, puis quatre ou

cinq cornichons, quelques câpres, un peu de cerfeuil et de persil; une louche de bouillon ou de bon jus, un peu de sauce tomate, un filet de vinaigre et une pointe de cayenne, laisser bouillir cinq minutes et lions avec 40 grammes de beurre manié avec une cuillerée de farine. Servez les pigeons entourés d'une bordure de cornichons taillés en rondelles et dressés juxtaposés sur le rebord du plat. Envoyez la sauce à part. Le poulet à la diable se cuit de la même façon, seulement il faut le fendre d'un bout à l'autre et sur l'épine dorsale. La sauce diable se compose d'une demi-glace relevée d'un peu de tomate, cognac et cayenne.

Pommes à la bohémienne. — Formule. — Prenez neuf pommes de Hollande, bien belles, sans aucune tache, lavez-les à la brosse ainsi qu'une truffe, posez-les sur une plaque de tôle et au four; 50 minutes de cuisson environ.

Maintenant, préparons dans une casserole l'assaisonnement qui se compose de : 150 grammes de beurre, deux échalotes hachées, une bonne pincée d'épices, 10 grammes de sel, trois ou quatre jaunes d'œufs, un décilitre de bon lait. Aussitôt les pommes cuites, avec l'aide d'un couteau d'office, enlevons un couvercle au milieu de la pomme ayant quatre centimètres de long et deux ou trois de large, creusons avec une cuiller à légumes ou à café l'intérieur de la pomme, opérons vivement de même pour les autres, passons cette purée au tamis n° 20; mettons au feu le beurre dans une casserole où nous pourrons mélanger à notre aise la purée, laissons-le blondir et faisons faire un tour à l'échalote; jetons la purée, les épices, le sel, les jaunes et mélangeons; y ajoutons le lait peu à peu, rem-

plissons nos pommes, couvrons avec le couvercle enlevé et remettons au feu dix bonnes minutes. Ces pommes doivent monter ainsi que des brioches; on les envoie en même temps que les viandes grillées; c'est exquis et très original. Dresser sur serviette.

Tarte aux pommes douces. — Formule. — Pâte à foncer sucrée.

250 grammes farine, 120 grammes de beurre, 30 grammes de sucre, un œuf, un peu de lait, très peu; un peu de sel.

Opération. — Fondre le sucre avec un peu de lait et l'œuf, amalgamer le beurre et la farine, fraiser une fois.

Beurrer un moule à tarte (cercle à flans) à l'intérieur, allonger la pâte à l'aide du rouleau, et foncer le moule sur un plateau rond en tôle forte ou en cuivre étamé.

Pommes douces : Couper 10 pommes en 4 ou 6 morceaux, enlever l'épicarpe et l'endocarpe, en jeter 6 ou 7 dans une casserole contenant 2 décilitres d'eau et 6 ou 7 morceaux de sucre, quelques gouttes de citron, cuire en remuant avec une cuiller de bois, jusqu'à consistance de marmelade, ajouter 30 grammes de beurre et un petit verre de kirsch. Verser dans la tarte, la recouvrir immédiatement de tranches des pommes restant, coupées très minces et posées en rosace. Cuire au four pas trop chaud — 35 ou 40 minutes, — aussitôt sortie du four, glacer avec un peu de marmelade d'abricot passée au tamis et délayée avec un peu de kirsch.

Ce déjeuner a été commencé à 3 h. 05 et fini à 4 h. 55.

Avec le jambon qui peut être servi au moins à trois repas, nous avons dépensé 18 fr. environ.

LEÇON XIX

DÉJEUNER — MENU

Galantine de poularde. — Salade russe

Mesdames,

Notre cours d'aujourd'hui ne comporte qu'une galantine et une salade russe. Ce sera long, très long, trop long même ; mais les personnes qui sont appelées à leurs travaux d'intérieur, auront la faculté de partir après la confection de la galantine que je ne quitterai sous aucun prétexte avant qu'elle soit au feu ; la suite n'est qu'une question de surveillance que j'indiquerai en marquant la cuisson.

Poularde pour galantine. — Formule. — Voyons d'abord la poularde et les qualités qui la font le mieux apprécier, pour qu'elle résiste aux diverses manipulations qu'elle doit subir avant d'être prête à servir, et qui, ainsi que vous le verrez, Mesdames, sont assez longues.

Elle doit être dans sa deuxième année, plus jeune elle serait trop tendre et l'extérieur serait trop cuit, tandis que l'intérieur ne le serait pas. Plus vieille, ce serait le contraire, et dans les deux cas l'opération serait manquée. Elle doit être, en outre, pas trop grasse et bien en chair.

Maintenant, passons à la formule ;

Farce et garniture pour une poularde pesant, vidée et désossée, 1 kil. 150 grammes

Il faut :

600	grammes	chair à saucisses.
500	—	filet de porc frais.
500	—	— de veau.
150	—	lard de poitrine.
150	—	jambon cru.
150	—	langue écarlate.
150	—	truffes du Périgord.
30	—	pistaches blanchies et mondées.

Un verre à madère cognac et un de vin blanc.

Sel, épices, muscade.

Opération. — Flambons la poularde légèrement sur une flamme ne donnant pas de fumée, le gaz, ou un peu d'alcool, par exemple; enlevons les nerfs des pattes en incisant ces dernières sur toute leur longueur et sur le derrière, soulevons le paquet de nerfs à l'aide de l'aiguille à brider, et prenons-les un par un avec l'index de la main droite, arrachons en faisant le crochet avec le doigt, il y en a six à chaque patte, ce qui fait douze en tout. Coupons maintenant les pattes au-dessus du genou, les ailes au ras du corps, ôtons le jabot qui pourrait crever et salir la bête, coupons le cou au ras des clavicules, mais laissons adhérer toute la peau qui nous servira pour recouvrir la farce tout à l'heure.

Faisons une incision sur le dos jusqu'aux sot-l'y-laisse ou petits filets qui se trouvent au bas des reins et à côté des cuisses sur le croupion : je détache, avec la pointe du couteau d'office, la chair adhérente à la clavicule gauche et fends les ligaments qui tiennent l'aile à l'estomac, je

retrousse en bas la viande, recommençons la même opération à droite et ramenons en arrière l'estomac ainsi détaché ; séparons les cuisses par le même procédé, je saisis de la main droite la carcasse et maintiens dans la gauche toute la chair, ce qui me permet d'enlever presque entièrement la carcasse, j'achève de détacher la peau et le croupion.

Enlevons maintenant le bréchet, ce qui est très facile : il suffit de le tirer à soi en le prenant par le côté de la tête avec les doigts de la main droite et en faisant glisser la chair en bas de la main gauche.

Enlevons les filets mignons avec soin et parons-les des nerfs qui les ornent : il suffit d'appuyer le couteau dessus et de tirer à soi, ils cèdent. Cernons les os des ailes à l'intérieur ainsi que des cuisses et tirons à nous, c'est fait. Salons l'intérieur de la poularde, remettons les ailes et les cuisses en place, comme si nous n'en avions pas arraché les os et passons à la garniture.

Autrefois, on taillait le tout en filet et on les arrangeait par couches, c'était long et souvent mal fait.

J'ai essayé du système que je vais vous indiquer qui est plus facile, plus rapide et qui donne un meilleur résultat. Je coupe toutes les viandes en cubes de 1 centimètre et mêle le tout avec la chair et les assaisonnements ; je remplis la poularde et sans la coudre ni ficeler, je l'allonge sur une serviette beurrée. J'ai soin que le linge ne fasse aucun pli, je retrousse les bords du linge sur la poularde et je ficelle ainsi que l'on ficelle toutes les viandes que l'on veut bouillir, j'ai soin de ne pas serrer, afin que la galantine puisse gonfler à son aise à la cuisson. Procédons maintenant à cette cuisson.

Braisière. — Formule. — Prenons une braisière assez grande et fonçons-la de la manière suivante : tapissons le fond avec des couennes de lard, le côté gras sur la braisière, faisons un lit avec trois oignons et autant de carottes, un bouquet garni, les os de la poularde et les débris de toutes sortes que nous avons faits avec les viandes, posons la galantine bien à plat et au milieu. Sur les côtés mettons un ou deux pieds de veau désossés et ficelés, 500 gr. de gîte de bœuf et 1/2 kilog de jarret de veau, faisons pincer légèrement sur le feu pas trop vif, mouillons avec deux décilitres de vin blanc, laissons pincer encore une fois, mouillons alors avec trois litres d'eau froide, ajoutons 30 grammes de sel, écumons et laissons cuire deux heures ainsi que cuit le pot-au-feu en frémissant. Il suffira de tourner la galantine dans une heure.

Déballage. — Formule. — Enlevons la galantine sur un plat creux et laissons-la reposer 10 minutes afin d'opérer sans nous brûler. Coupons les fils qui la lient; avec soin, déroulons sur la table : passons le linge à l'eau froide et tordons-le afin qu'il ne reste ni graisse ni eau, posons à 20 centimètres du bord, l'estomac de la galantine, retroussons le linge et roulons à nouveau sans perdre de vue le côté de l'estomac, posons-la sur le côté réservé sur un plat, après avoir attaché les deux bouts de torchon en forme de boudin, mettons une planchette au-dessus et chargeons de deux ou trois kilos, laissons refroidir au moins quatre heures dans un endroit bien frais.

La gelée. — Formule. — Passons le jus à travers un tamis de soie ou un linge ; dégraissons-le : d'autre part, prenons 100 grammes de viande maigre de bœuf,

hachons grossièrement, jetons-le dans une casserole assez grande pour contenir la gelée, ajoutons-y deux ou trois blancs d'œufs ou un œuf entier, un verre de madère, un peu de jus de citron, quelques grains de poivre, quelques feuilles d'estragon, battons un peu, ajoutez le jus bien dégraissé, faites bouillir sans le quitter en remuant toujours, passez à travers une serviette double tendue ou suspendue par les quatre coins.

Une fois raffermie, on coupe la gelée à volonté, en carrés, losanges, dents de loup, et, après avoir posé la galantine sur un plat d'argent, on fait la bordure avec ces croûtons; on peut également remplir de tout petits moules cannelés, en mettre par dessus et autour.

La gelée ainsi clarifiée, est toujours claire et limpide.

Salade russe. — **Formule.** — 150 grammes de toutes sortes de légumes tournés à la cuiller et cuits à l'eau salée, séparés.

Deux ou trois filets d'anchois.

100 grammes de langue écarlate.

100 — jambon cuit.

100 — langouste cuite.

100 — truffe cuite.

200 — huile d'olives (en mayonnaise).

2 jaunes d'œufs crus, 2 cuits.

Sel, cayenne, moutarde.

Opération. — Taillez de belles rondelles de truffes pour faire une rosace au milieu de la salade une fois montée ; hachez le restant pour ajouter aux légumes. Mettre de côté des flageolets, des carottes, des navets, des soissons, des choux de Bruxelles, quand c'est la saison,

un joli bouquet de chou-fleur et des pommes de terre coupées à l'emporte-pièce rond de 1 centimètre de diamètre; taillez toutes les viandes en julienne, faites la mayonnaise bien relevée, assaisonnez avec les légumes et les chairs en mêlant bien le tout et en y ajoutant les deux jaunes cuits passés au tamis. Dressez en pyramide, dans un saladier ou un compotier un peu creux. Faites la rosace de truffe au sommet et posez dans le milieu le bouquet de chou-fleur ou un bouquet de pointes d'asperges; dressez autour des truffes avec une aiguille, une couronne de navets, une autre de carottes, de flageolets, de soissons, de bruxelles, de pommes et, si l'on veut, une couronne à plat et, pour finir, des dents de loup en saucisson de Lyon et langue écarlate alternées.

On peut le faire également en truffes, c'est suivant l'argent que l'on veut dépenser et les convives que l'on traite.

Vous voyez, Mesdames, que c'est très simple à faire, qu'il suffit d'un peu de patience et que la salade a un joli coup d'œil et fait un bel effet sur une table ou un buffet, entourée de viandes froides, garnie de gelée bien brillante et parfumée.

La galantine peut coûter, tout compris, 18 francs.

La salade russe 10 francs.

LEÇON XX

DINER — MENU

Soupe à la paysanne. — Anguille sauce Tartare
Gigot d'Agneau rôti
Salade. — Fonds d'artichauts à l'italienne
Charlotte à la Chantilly

Mesdames,

Pour que notre dîner marche bon train et soit fait dans les deux heures dont nous pouvons disposer, il faut prendre de bonnes mesures et *attaquer* le plat qui demande les plus longues manipulations.

L'anguille me semble être celui par lequel nous devons commencer. La voici :

Anguille frite. — Formule. — Elle est vivante et pèse plus d'un demi kilogramme; deux conditions essentielles pour qu'elle réunisse les qualités nécessaires pour en faire un bon mets ; trop jeune et plus petite, la chair serait trop molle et il serait difficile de la manier pour les différentes opérations par lesquelles elle doit passer. Je la prends par le milieu du corps, ma main enveloppée d'un torchon, afin qu'elle ne glisse pas, et je donne un coup violent sur la table, avec sa tête, afin de l'étourdir pour la peler avec plus de facilité.

Je cerne la peau entre la tête et les nageoires pectorales, sans endommager la chair, je retrousse 1 centimètre de peau, je prends la tête de la main gauche avec un bout de torchon et avec la droite j'enserre avec le linge la peau retroussée ; je tire la main bien fermée en bas, et la peau va suivre. La voilà.

Vidons l'intérieur et coupons les nageoires dorsale et pectorale, à l'aide des ciseaux, laissons-la dans l'eau fraîche en attendant que le court-bouillon soit prêt.

Court-bouillon d'anguille. — Formule. — Un 1/2 litre d'eau et autant de vin blanc sec.

Un bel oignon et une carotte émincés.

Un bouquet garni de deux gousses d'ail.

20 grammes sel.

Dix-huit grains de poivre.

Opération et cuisson de l'anguille. — Formons une couronne avec l'anguille, ficelons la queue en trois endroits afin qu'en cuisant elle ne perde pas sa forme, mettons-la dans un sautoir où elle rentre à l'aise, couvrons-la du court-bouillon froid et d'un couvercle, faisons bouillir très doucement pendant dix minutes, laissons refroidir dans la cuisson et préparons un peu de mie de pain fraîche ; une omelette d'un œuf. Voyons si notre friture est propre. Dans le cas contraire, il faudrait la fondre et la passer. Faisons un hachis pour la tartare, qui se compose de :

Sauce tartare. — Formule. — Six cornichons moyens.

Une cuillerée à bouche de câpres.

Deux filets d'anchois dessalés.

Persil, une échalote, estragon, cerfeuil.

Une pointe de cayenne.

Une cuillerée à café de bonne moutarde.

Deux jaunes d'œufs crus.

100 grammes d'huile d'olives, une cuillerée de vinaigre.

Opération. — Faisons une mayonnaise très ferme, incorporons le hachis et versons dans une saucière, envoyons à la salle à manger où elle n'aura pas froid, ce qui la retomberait et il faudrait la reprendre.

Egouttons l'anguille, essuyons et trempons-la dans l'œuf, dans la mie de pain, recommençons et il ne restera plus qu'à la faire frire au dernier moment. Cinq minutes à la friture chaude, ce sera suffisant. Dressez sur une serviette avec persil frit.

Sauce italienne. — Formule. — 250 grammes champignons de Paris ;

Deux échalotes, un quart de gousse d'ail ;

60 grammes de truffe cuite ou crue ;

60 grammes de beurre, deux cuillerées à bouche de mie de pain, un peu de glace de viande et vin blanc.

Opération. — Hacher les deux échalotes, les passer légèrement au beurre, ajouter l'ail râpé, les champignons hachés très fin, laissons cuire quelques minutes, c'est le moment de mettre les truffes, la mie de pain, le verre de vin blanc, la glace de viande, les épices ou poivre de Cayenne et un peu de sel, goûter et laisser au chaud.

Fonds d'artichauts. — Formule. — Nous n'aurions pas le temps de faire cuire les fonds d'artichauts ni de les tourner, aussi j'ai pris des fonds en boîte, nous allons les mettre à l'eau froide et les chauffer doucement, pour ne pas les durcir ; égouttons-les et passons-les au four quelques instants en les arrosant d'un peu de beurre ; garnissons-les avec l'italienne, saupoudrons d'un peu de mie de pain, arrangeons-les sur un plat beurré que nous enverrons à table, et mettons-les de côté. Le potage parti, nous les ferons gratiner et les enverrons.

Gigot d'agneau de pré-salé. — Formule. — Notre gigot pèse 1 kilo 600 grammes, il faudra donc quarante-huit minutes de cuisson, nous allumerons la broche sept minutes avant, cela fera exactement cinquante-cinq minutes, nous allons déduire le temps qu'il faudra pour manger la soupe et l'anguille, nous aurons de cette façon l'heure exacte à laquelle il faudra le mettre au feu. Si nous comptons dix minutes en tout, cela fera quarante-cinq minutes avant de se mettre à table, et le gigot arrivera à point et bien chaud.

Soupe paysanne. — Formule. — 100 grammes beurre.

100 grammes carottes, 100 grammes navets, 100 grammes chou, 100 grammes pommes de terre, 15 grammes sel, 1 litre 1/2 d'eau, cerfeuil, céleri, quelques petits pois à la saison, 1 flûte.

Opération. — Trier le chou, le laver et le couper en petits carrés, le remettre dans l'eau à tremper. Laver et monder ensuite les autres légumes, les laver encore une fois, les égoutter, couper le tout en petits carrés ou triangles, les passer au beurre et les blondir un peu, ajouter le chou et le céleri, mouiller, saler, laissons bouillir et nous pourrons mettre les petits pois et les pommes de terre cuire 20 minutes.

Faire le cerfeuil en pluche, tailler la flûte et la dorer un peu au four, tremper au dernier moment après avoir mis sur le pain un peu de poivre et le cerfeuil. En attendant que la soupe cuise, nous allons faire notre charlotte.

Charlotte à la Chantilly. — Formule. — Un quart de litre de crème de lait fraîche, 150 gr. biscuits

à la cuiller, 60 gr. sucre semoule, un peu de vanille en poudre.

Opération. — Faites fondre sans eau sur un petit plafond à pâtisserie et sur un feu doux une cuillerée de sucre semoule, surtout ne le laissez pas passer au noir, il deviendrait amer; vous avez égalisé les deux côtés de quatre biscuits afin qu'ils joignent bien en les accotant ensemble, trempez un côté du nº 2 et collez-le au premier, ainsi pour les deux autres; avec un couvercle de casserole ou un cercle à tarte et un couteau d'office, cernez le tour, vous aurez obtenu le fond de la charlotte. Alignez les autres biscuits sur la table, que le plus joli bout soit surtout bien droit, avec une règle égalisez en rognant l'autre; retournez le fond de la charlotte, trempez le bout coupé dans le sucre et piquez au bord du fond, le côté glacé du biscuit en dehors, trempez le second sur le bout coupé et sur le côté que vous allez appuyer sur le biscuit déjà fiché, allez ainsi de suite jusqu'à la réunion à l'autre côté du biscuit premier fiché et trempez le dernier des deux côtés; surveillez que la charlotte que vous venez ainsi de confectionner soit ronde et bien collée; si vous avez des doutes, attachez-la par le milieu avec une faveur bleue ou rose, ou aux trois couleurs, et faites un joli nœud. Posez-la sur un papier dentelé, celui ci sur une assiette montée ou de dessert, et passez à la crème.

Crème Chantilly. — Pour avoir un quart de litre de bonne crème à monter, il faut laisser reposer quatre litres de bon lait pendant 36 ou 48 heures, dans un endroit pas trop frais et aéré. La terrine ne doit être remuée sous aucun prétexte. Pour l'avoir épaisse, on la pêche avec

une écumoire sans remuer le lait. Versez-la à mesure dans un saladier bien froid et tenez-vous au frais ; la crème doit également être très froide, sans cela ne vous obstinez pas : vous ferez du beurre, ou la crème ne montera pas. Mettez dans la crème une cuillerée de sucre semoule, agitez avec un fouet, du même côté, le plus possible ; elle montera comme les blancs d'œufs, mais toutefois pas aussi vite. Quand elle est ferme, ajoutez le sucre restant, la vanille pilée et versez dans la charlotte ; envoyez tel que. C'est délicat, joli et pas cher. De plus, c'est faisable toute l'année.

Il ne nous reste plus que le service à faire, c'est-à-dire le coup de feu.

Mettons la friture et activons le feu. Préparons la serviette et le persil à frire pour l'anguille, mettons tous nos plats au chaud, préparons la salade et une manchette pour le gigot. Trempons et envoyons la soupe, vite l'anguille à la friture, les fonds d'artichauts au four. Envoyons l'anguille, débrochons et salons le gigot et après avoir égoutté la graisse de la lèchefrite, passons un peu d'eau pour avoir un peu de jus pour l'arroser ; mettons la manchette et envoyons avec la salade. Montons la Chantilly, envoyons les artichauts en mettant un plat froid sous le chaud, pour ne pas se brûler ; dressons la charlotte et c'est fini.

Ce dîner demande deux petites heures comme vous l'avez vu, puisqu'il est cinq heures et que nous avons commencé à 3 h. 10. Il peut coûter de 16 à 18 francs suivant la saison.

LEÇON XXI

DÉJEUNER — MENU

Cervelles au beurre noir. — Omelette au jambon
Entrecôte grillé à la Bordelaise. — Pommes nouvelles
Madeleines de Commercy

Mesdames,

Des trois sortes de cervelles que nous pouvons employer pour servir au beurre noir, la cervelle de veau est préférable à cause de sa finesse et de sa bonté. Celle de bœuf est plus dure et a moins de goût ; celle de mouton est un peu petite et par suite se présente mal, elle est aussi plus grise.

Aussitôt la cervelle à la maison, n'importe laquelle on veuille préparer, il faut la mettre dans l'eau fraîche afin de la faire dégorger ; quand on veut la cuire on remplace cette eau par de l'eau chaude, afin de la raidir, mais il faut bien pouvoir y supporter la main, puisqu'il faut enlever la peau et les nerfs qui l'enveloppent ainsi que le cervelet. On commence par parer un lobe, puis l'autre, on continue pour les deux si elles sont de veau, ce qui est suffisant pour 5 ou 6 personnes, on les passe encore une fois à l'eau fraîche et les fait cuire dans le court-bouillon suivant :

Court-bouillon de cervelles. — Formule. — 1 litre d'eau froide, 15 grammes de sel, un verre à madère de vinaigre, 2 grammes de poivre, une gousse d'ail, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni.

Posons les cervelles dedans, mettons au feu pas trop vif, écumons et laissons sourire 5 ou 6 minutes, tenons couvert et à côté du feu jusqu'au moment de servir.

Service. — Mettons dans la coupe lyonnaise (poêle), 100 grammes de beurre et posons sur le feu ; égouttons les cervelles sur un linge bien propre, coupons chaque lobe en deux et posons-les sur un plat rond, creux et chaud, saupoudrons de sel fin, poivre moulu, de persil haché et de quelques câpres, le beurre étant *noir*, versons au-dessus et lentement, sans cette précaution il sauterait partout. Passons un filet de vinaigre dans la coupe et en dehors du feu, versons sur les cervelles et envoyons ; c'est délicat et léger.

Omelette au jambon. — **Formule.** — Nous avons fait et décrit des omelettes, je ne recommencerai pas, je me bornerai à dire que si le jambon employé (ce qui est préférable) est cuit à l'eau, il suffit de le couper en petits dés et de le chauffer simplement dans la coupe au moment où le beurre étant noisette on va verser les œufs battus. L'omelette se fait de la même façon que si elle était nature et aussi rapidement.

Entrecôte grillé à la Bordelaise. — **Formule.** — Il ne faut pas confondre avec la sauce bordelaise. Certains cuisiniers indiquent de cuire l'échalote au vin blanc, c'est une erreur, cette façon s'appelle Bercy, tandis que la Bordelaise consiste à hacher l'échalote avec un peu de persil et de la moelle de bœuf, hachis, que l'on étale sur l'entrecôte aussitôt retourné sur le gril afin que la chaleur le cuise peu et suffisamment.

L'entrecôte pour six personnes doit peser 6 ou 700

grammes au minimum; 18 ou 20 minutes de cuisson suffisent, mais il est indispensable que le feu de la grillade ait été allumé quelques minutes avant de le poser sur le gril, sans cette précaution il colle sur les barreaux et on perd le jus en le retournant; arroser d'un peu de jus de citron et envoyer avec des assiettes chaudes, ce qu'il faut faire du reste pour la bonté parfaite de tous les mets chauds.

Pommes nouvelles. — Formule. — Généralement on a la mauvaise habitude de n'enlever que la peau fine qui recouvre les pommes de terre nouvelles, c'est une grave erreur d'opérer ainsi; à moins que les pommes ne viennent d'être récoltées au jardin, *il faut les peler*, la pelure doit être faite très légère avec un couteau mécanique, mais il faut le faire. Si vous ne le faites pas, les pommes seront fermes sous la dent et molles en dedans, elles n'auront pas cette finesse qu'elles acquerront étant pelées, parce que le beurre ne pénètre pas à travers la peau parcheminée qui se forme, quand elles ne sont pas pelées au couteau. On perd donc la succulence du produit et quand on paye des primeurs très cher, il est important de les servir supérieurement traitées.

Après avoir pelé au couteau et lavé 600 grammes de pommes nouvelles, on les met cuire dans une *sauteuse* assez large où elles puissent être à l'aise, contenant du dégraissis de rôts ou de pot-au-feu, ou du beurre clarifié très chaud; on les saute un peu, on les couvre et on les passe au four, 3 minutes après, on les saute; ainsi sautées cinq fois, elles doivent être cuites. Egoutter la graisse de la cuisson ou le beurre clarifié que l'on garde pour une autre opération; saupoudrez de sel fin, de persil haché, et

ajouter 60 grammes de beurre frais divisé en petits morceaux, sauter, verser dans un légumier, couvrir et envoyer avec l'entrecôte. En les mettant au feu en même temps que lui, elles doivent être cuites, dorées, rissolées et moelleuses à ravir.

Madeleines de Commercy. — Formule. — De toutes les formules de madeleines que j'ai expérimentées, celle que donne mon digne et sympathique ami et collègue de l'Académie de Cuisine, M. Pierre Lacam, l'infatigable chercheur, dans son *Mémorial historique de la Pâtisserie*, m'a paru la plus simple et la meilleure, aussi je lui emprunte la recette pour vous la donner, ainsi que quelques autres signées P. L.

8 beaux œufs (500 grammes);

500 grammes de sucre;

500 grammes de farine de gruau;

500 grammes de beurre fin;

Un zeste de citron ou demi, suivant la grosseur; de la vanille en poudre.

Opération. — Tamiser ensemble le sucre et la farine et les mettre à chauffer dans la terrine ou la bassine destinée à monter la pâte.

Cuire le beurre noisette, retirer du feu et y jeter en pluie une cuillerée à bouche de farine. Beurrer les moules à madeleines spéciaux, mais très légèrement et les disposer sur plaque.

Cassez 6 œufs dans la farine et sucre mêlés, travaillez avec la spatule en bois dix minutes, laissez reposer dix autres au chaud.

Ajoutez le citron, la vanille et les deux œufs, travaillez

cinq minutes, mêlez le beurre pas trop chaud. Laissez reposer une heure au frais. Dressez à la cuiller dans les moules, cuire à four chaud.

Ce déjeuner demande à peine 1 h. 1/2. On prépare la pâte à madeleines que l'on cuit. Du temps que la pâte repose on fait cuire les cervelles et on prépare l'omelette au jambon, le beurre, etc., etc., et on sert au fur et à mesure que la cuisson s'opère, on peut ne faire que le quart de la dose de madeleines, le tiers ou la moitié, c'est très facile à diviser. Ce déjeuner coûte dix ou onze francs.

LEÇON XXII

DÉJEUNER — MENU

Œufs farcis frits. — Bouillabaisse à la Provençale
Filets sautés au madère
Pommes en robe de chambre. — Biscuits de Savoie

Mesdames,

Les œufs farcis sont un peu ennuyeux à faire, mais on est dédommagé de la peine que l'on prend, parce qu'ils font toujours plaisir aux convives, cela sort de l'ordinaire et ils sont très bons si on opère avec le soin que les convives méritent.

Faisons d'abord durcir les œufs, 1 litre d'eau suffit pour 9, faisons-la bouillir et nous y mettrons les œufs dix minutes. Egoutter et rafraîchir, jeter la première eau et les laisser refroidir dans la seconde.

Farce pour les œufs. — Formule. — 100 gr. de blanc de poulet ou de veau rôti,

50 gr. de truffes, 50 gr. de langue écarlate, à défaut de jambon;

100 gr. de champignons bien blancs;

60 gr. de beurre;

20 gr. de farine;

1 décilitre de lait, sel, muscade et poivrade.

Opération. — Hacher le poulet ou le veau, la truffe, le jambon ou la langue, les champignons. Fondre le beurre, mélanger la farine, ajouter le lait bouillant, donner un coup de fouet, assaisonner et ajouter le hachis.

Couper les œufs par le milieu après les avoir mondés; enlever les jaunes avec soin (pour ne pas briser les blancs), les passer au tamis, amalgamer dans le hachis. Garnissons maintenant les blancs avec une cuiller à bouche, et imitons l'œuf entier. Cassons un œuf cru, battons-le ainsi qu'une omelette, trempons les œufs avec soin pour ne pas les déformer et les roulons dans la mie de pain fraîche. Nous n'aurons plus qu'à les faire frire; au moment de servir on peut les dresser sur une maître d'hôtel, sauce aurore ou tomate, sauce madère ou demi-glace, sauce à la crème ou sans rien.

Bouillabaisse d'après Marius Morard (1). — **Choix du poisson.** — 1. Baudroie. — 2. Congre. — 3. Dorade. — 4. Galinette. — 5. Grondin. — 6. Langouste. — 7. Loup. — 8. Merlan. — 9. Rascasse. — 10. Sard. — 11. Saint-Pierre. — 12. Turbot.

Formule. — Il faut 250 grammes de poisson par couvert, varié le plus et le mieux possible, 1 poireau, 1 bel

(1) *Les Secrets de la Cuisine dévoilés.* — Marseille, 1889, in-4°, 1re partie.

oignon, 1 gousse d'ail, 1 tomate, 100 gr. d'huile d'olives, sel, poivre, safran, cayenne, persil, 1 feuille de laurier, un bouquet de fenouil, tranches de pains grillées, eau suffisante, autant de vin blanc.

Opération. — Peler les tomates après les avoir ébouillantées; hacher l'oignon et le faire roussir quelques instants dans l'huile, ajouter les tomates hachées et l'ail émincé; les poissons habillés et coupés en tronçons, pas trop gros. Couvrir moitié eau et vin blanc sec, Sauternes ou Graves, assaisonner, faire bouillir très vivement dix minutes. Passer le bouillon sur les tranches de pain grillées et envoyer le poisson à part. Assiettes chaudes.

Filets sautés au madère. — Formule. — Il faut un filet pesant 150 grammes par personne. On taille un croûton dans un pain de mie par convive et on commence par le dorer au beurre clarifié; on saute les filets deux minutes de chaque côté; les dresser sur un plat, le croûton dessus; tenir au chaud; enlever la graisse du sautoir, le déglacer avec un peu de vin blanc, ajouter un bon morceau de glace de viande ou une louche de bon jus, laisser réduire, assaisonner s'il y a lieu, lier avec un verre de madère, 30 ou 40 grammes de beurre et quelques gouttes de citron; verser sur les filets, envoyer en même temps les pommes de terre en robe de chambre décrites ci-après.

Pommes en robe de chambre. — Formule. — Choisir de belles pommes de Hollande, les laver, les brosser et les mettre dans un diable Rousset quarante ou cinquante minutes; on doit le retourner quatre fois pendant l'opération. Dans le four, le même laps de temps, mais

il suffit de les retourner une fois. Les envoyer dans une serviette, et des coquilles de beurre à part.

Biscuits de Savoie. — Formule pour un moule un peu haut. — Quatre œufs entiers (beaux).

125 grammes sucre semoule ou cristallisé.

115 grammes farine de gruau.

Un quart de zeste citron, un petit verre de rhum.

Opération. — Graisser ou cirer le moule, le refroidir et le passer au sucre semoule. Monter les œufs avec le sucre, les parfumer ainsi que la génoise, incorporer la farine, verser dans le moule, cuire au four doux de trente à quarante minutes.

On sert ce biscuit tel que, sans glacer, ni rien. On l'accompagne d'une crème vanille ou autre, d'une marmelade ou compote de fruits.

Ce déjeuner demande deux heures à cause du nettoyage du poisson. Aussitôt celui-ci propre, on attaque le biscuit, et pendant qu'il cuit on prépare les œufs qui se font frire du temps que la bouillabaisse cuit. Les pommes peuvent cuire en même temps que le biscuit, quitte à forcer le feu après que celui-ci est retiré du four; les filets demandent six minutes. Quant au prix, il peut varier de 8 à 12 francs, suivant le poisson que l'on achète.

LEÇON XXIII

DINER — MENU

Soupe à l'oignon et fromage, gratinée
Soles sauce Riche, glacées. - Poulet rôti
Salade de légumes. — Jus de viande
Eclairs au café

Jus de viande. — Formule. — 1 kilo os de bœuf;
1 kilo gîte de bœuf;
1 kilo jarret de veau;
Un ou deux pieds, si c'est pour de la gelée ou aspic;
Des débris de poularde ou quelques abatis;
100 grammes couennes;
Deux oignons, deux carottes, un bon bouquet garni;
Un peu d'ail, sel, épices;
Deux verres vin blanc.

Opération. — Couvrons le fond de la braisière avec les couennes; faisons un lit avec les oignons coupés en rondelles, les carottes également; posons dessus les os, les abatis, le gîte et le jarret de veau; faisons suer doucement et couvert, afin que la vapeur tombe et puisse glacer; laissons pincer. Mouillons avec un verre de vin blanc; laissons tomber à glace encore une fois, et ajoutons 4 litres d'eau froide. Nous écumerons, et après avoir mis 20 grammes de sel, deux ou trois gousses d'ail, le bouquet; nous laisserons cuire tout doucement, ainsi qu'un pot-au-feu, quatre heures. Nous passerons le jus à travers un linge, et si nous voulons faire de la glace de viande après avoir bien dégraissé, nous laisserons réduire jusqu'à un

demi-litre, que nous mettrons dans une boîte; après qu'elle sera refroidie, nous couvririons hermétiquement et nous en servirons au besoin. Si l'on veut faire de la gelée avec tout ou partie, on la clarifie avec le procédé que nous avons employé pour la galantine, page 160.

Sauce espagnole. — Formule. — Pour faire une sauce espagnole, on prend 30 grammes de beurre, on le laisse blondir, on le lie avec 30 grammes de farine, on la laisse se colorer un peu, en la remuant toujours, on mouille avec 1 litre de jus, on remue avec le fouet, et quand elle est bien lisse, on laisse mijoter pendant deux heures au moins, en sorte que la sauce ne bouille que sur le devant. Elle se dégraisse ainsi, c'est ce que l'on appelle *dépouiller ;* on la passe encore une fois dans une bassine émaillée ; on la remue, afin qu'elle refroidisse vite, et, en la tenant au frais, on peut la conserver cinq ou six jours. Si elle moisissait, il suffirait de lui donner un bouillon. C'est une grande sauce, elle sert pour presque toutes les viandes noires, les rognons, etc., etc.

Soupe à l'oignon. — Formule. — Un ou deux oignons suivant la grosseur, 100 grammes de beurre, 150 grammes fromage de gruyère râpé ou escalopé.

2 litres d'eau, 15 grammes sel, un peu de poivre.

1 flûte boulangère de 0 fr. 10.

Opération. — Ciselons l'oignon assez fin, faisons blondir le beurre et dorons les oignons, mouillons et assaisonnons, laissons bouillir cinq minutes et en attendant taillons la flûte pas trop fine, faisons-la sécher au four, dressons dans la soupière un lit de pain et de fromage jusqu'à épuisement, versons le bouillon dessus, passé ou non, sui-

vant le goût. Un quart d'heure au four vif suffit pour la gratiner.

Soles sauce riche. — Formule. — 2 soles moyennes, 6 écrevisses, 20 grammes de farine.

150 grammes de beurre, 2 jaunes d'œufs crus.

2 décilitres vin de Graves ou Sauternes, sel, une pointe de cayenne, un quart de jus de citron.

Opération. — Habillons et parons les soles, faisons-les pocher entre deux plats, avec un peu de beurre, de sel et de vin blanc, 7 à 8 minutes. Pilons les écrevisses après les avoir dégorgées dans du lait cru; que ce soit une purée bien fine. Avec la moitié du beurre et la farine faisons un blond, mouillons avec le vin blanc des soles et la purée d'écrevisses, portons à l'ébullition sur le feu, en remuant avec le même soin que si c'était une crème, passons à l'aide de deux cuillers en bois à travers une étamine ou bien avec un fouet dans un chinois fin, lions cet appareil avec un peu de jus de citron, le beurre qui reste et les deux jaunes, le cayenne.

Beurrons légèrement un plat d'argent, mettons une cuillerée de sauce, les deux soles, nappons avec la sauce et aussitôt le potage parti, posons les soles au four et laissons dorer à côté du foyer qui doit être rouge.

N. B. — Si on a des carcasses d'écrevisses ou de homard, on peut faire un beurre d'écrevisses et l'ajouter à la sauce une fois finie. Cette sauce doit être légèrement rosée. Si on veut faire les soles à la Joinville, on met les écrevisses à cuire et on fait le beurre avec les coffres, les queues (ou estomacs plutôt) servent de garniture autour des soles, avec des champignons blanchis et décorés, des moules ou

des huîtres cuites et par-dessus quelques belles lames de truffes : on ne glace pas au four.

Poulet rôti. — Il est assez difficile d'expliquer théoriquement les qualités qui distinguent un poulet dur, d'un tendre, généralement les poulets délicats ont la peau fine, blanche et la chair apparaît au travers ; le bréchet ou os de l'estomac, plie sous la pression des doigts, les pattes dépourvues d'ergot sont grosses et la peau n'est pas recouverte d'écailles ; le bec est plutôt mou que résistant. Il faut le vider et le brider ainsi que nous l'avons indiqué pour le pigeon rôti, mais ne pas oublier de débarrasser le foie du fiel. Un poulet de 500 grammes est cuit à la broche ou au four dans 20 ou 22 minutes. S'il est enveloppé de lard, il n'a pas besoin d'être arrosé, il suffit de le saler à l'intérieur avant de le cuire. Pour s'assurer de la parfaite cuisson, avant de le débrider, on le penche sur le plat et le jus de l'intérieur doit tomber blanc et non sanguinolent. Le dresser sur un plat long et enlever le jus de la lèchefrite, avec quelques cuillerées d'eau après avoir renversé la graisse. Afin de mieux fixer le poulet sur la broche, on ne lui enlève ni le cou ni les pattes, mais simplement les doigts et le bec inférieur, le cou doit faire un tour sur la broche, les pattes y sont fixées allongées à l'aide du fil de cuisine ainsi que la tête. Si on met du cresson, on met un simple bouquet à côté du croupion ; la barde est posée sur les pattes et avec le jus on arrose l'estomac afin que le poulet fume en arrivant sur la table.

Salade de légumes. — **Formule.** — 100 grammes de navets, autant de carottes, de pommes de terre bouillies, de chou-fleur, bruxelles, soissons, flageolets, petits pois,

pointes d'asperges, le tout cuit à l'eau salée et découpé en petits carrés, longs de 1/2 centimètre et de 3 millimètres d'épaisseur.

Opération. — Mettez dans le fond d'un saladier : six cuillerées d'huile d'olives, une de vinaigre, une pincée de cerfeuil, d'estragon et autant de persil, un peu de sel, une cuillerée à café de moutarde, un peu de poivre, battez et posez dessus en bouquets séparés les légumes, en tranchant les couleurs, les choux-fleurs au milieu et un peu surélevés.

Au moment de servir on la passe à table et celui qui sert la *fatigue*, ainsi qu'une salade ordinaire.

Il ne nous reste plus que les éclairs au café. Ceux-ci peuvent se faire à l'avance, on peut les faire le matin même et en servir au déjeuner et au dîner.

Voici la formule :

Eclairs au café. — Formule. — Si vous habitez la ville et que vous désiriez manger quelques éclairs, je vous conseille de les acheter chez un bon pâtissier ; c'est la recette la plus simple et la plus sûre. Mais lorsque vous êtes à la campagne et que la pluie vous crée des loisirs, vous pouvez, comme vous allez le voir, préparer vous-même, sans trop de peine, cette pâtisserie de luxe.

C'est un très joli passe-temps pour les jeunes filles.

L'éclair se compose de trois éléments : la pâte, la crème et le fondant qui sert à les glacer.

Je vais m'occuper de chacun d'eux séparément, en prenant les quantités nécessaires pour obtenir environ deux douzaines de gâteaux.

La pâte. — La pâte est une *pâte à choux*, comme celle employée pour les beignets soufflés. Je prends :

100 grammes de beurre ;

150 — de farine (en mettant 165 ou 180 gr., la pâte sera un peu moins fine, mais plus facile à travailler) ;

Une demi-cuillerée à café de sel ;

Un décilitre de lait ;

Deux décilitres d'eau, soit la valeur d'un verre de cuisine.

Je mets l'eau, le lait, le sel et le beurre dans une casserole, puis je porte à l'ébullition.

Dès que ça monte comme du lait qui bout, je retire du feu et j'incorpore la farine. En deux minutes l'amalgame est complet

Je remets la casserole sur feu modéré, et je travaille la pâte avec la cuiller de bois pour la dessécher. C'est l'affaire d'environ cinq minutes. On reconnaît que la pâte est suffisamment sèche, quand elle gratte le fond de la casserole ; c'est un signe qui ne trompe pas. Mieux vaut d'ailleurs la dessécher plus que moins ; la chose est sans inconvénient. Tandis que si la pâte n'est pas assez desséchée, l'éclair reste lourd, et l'intérieur ne se vide pas à la cuisson, j'ajoute alors six beaux œufs ou sept moyens et un par un.

Pour *coucher*, c'est-à-dire pour façonner les éclairs, on emploie une poche à douille, sorte de sac en forme de V, terminé par une douille de ferblanc, dans lequel on presse la pâte. Comme je n'en ai pas, je me contenterai d'un cornet de papier fort, c'est tout aussi bon.

J'introduis ma pâte dans le cornet, et je le presse au-dessus d'une plaque de tôle préalablement beurrée ou huilée, de manière à former des bâtons d'environ huit centimètres de long sur deux centimètres d'épaisseur, qui doubleront le volume à la cuisson.

Il faut mettre au four assez chaud.

On reconnaît que les éclairs sont cuits quand, en les prenant dans la main, la pâte est bien sèche partout ; ils doivent présenter une teinte jaune uniforme ; si on les retire avant qu'ils soient complètement cuits, ils s'affaissent. On peut toujours, bien entendu, les couvrir avec une feuille de papier pour les garantir contre un excès de coloration.

La crème. — Pendant que la pâte cuit, je vais préparer la crème. Voici de bonnes proportions :

1/2 litre de lait ;

125 grammes de sucre semoule ;

Quatre jaune d'œufs ;

Un œuf entier ;

20 grammes de farine.

La farine, qui enlève un peu de finesse à la crème, est nécessaire pour lui donner de la consistance et l'empêcher de couler hors de la pâte. La crème de riz, par laquelle j'ai essayé de la remplacer, rend la crème sableuse.

Je mêle le sucre et les œufs, j'ajoute la farine et j'incorpore peu à peu le lait bouillant en tournant toujours. Je mets au feu et j'enlève à la première ébullition. La crème est faite.

Je n'ai plus qu'à y mettre environ une petite cuillerée d'essence de café Trablit, à moins que j'aie eu le temps de préparer l'essence moi-même, ce qui est préférable. Si je veux obtenir une crème supérieure, j'ajoute 50 grammes de beurre fin, cassé en petits morceaux.

Avec un excellent couteau, je fends les éclairs en tabatière, et, soulevant le couvercle, je les remplis de crème. Puis avec un pinceau, je passe à la surface du couvercle

une couche *très légère* de crème. Cela facilite le glaçage dont je vais maintenant m'occuper et le rend aussi plus brillant.

Le fondant. — Formule. — Je mets dans un poêlon d'office 500 grammes de sucre, avec juste la quantité d'eau nécessaire pour le mouiller, soit à peu près un huitième de litre. J'emploie du sucre cassé à la main, le sucre scié pouvant être graissé par la scie, ce qui le rendrait gluant.

Je laisse fondre à petit feu, jusqu'à ce que le sucre soit au *gros filé*. Pour le reconnaître, je prends une goutte de sirop sur l'index — ça ne brûle pas trop — puis j'applique le doigt contre le pouce, je l'écarte et je recommence ainsi trois ou quatre fois : il doit se former un filet de sucre entre mes deux doigts. On peut encore employer le pèse-sirop, le sucre est prêt à 32 degrés.

Je verse alors tout le sirop sur une plaque de marbre *non huilé*. Le marbre de votre commode, mesdames, est excellent pour cet usage ; cela ne l'abîme point. A défaut de marbre, on peut employer un grand plat en porcelaine; mais on a des chances de le casser. Je réserve le poêlon sans le rincer, il me servira tout à l'heure.

Dès que le sucre ne colle plus au doigt — au bout de trois ou quatre minutes, — je le travaille avec une spatule de bois, ou à défaut avec la cuiller de bois. Tenant ma spatule avec les deux mains, je la promène dans le sucre, un peu comme si je rabotais, appuyant fortement et en allant très vite.

Voyez comme le sucre change d'aspect : il s'épaissit et devient d'un blanc opaque. Quand il est bien blanc, j'y mêle quelques gouttes de citron, je le réunis en boule et je

le *fraise*, c'est-à-dire je l'écrase en faisant glisser dessus la paume de la main, ce qui lui donne du moelleux ; après quoi je le remets en boule.

C'est ce *fondant*, qu'avec des parfums, des couleurs et des moules, on transforme en bonbons à six francs le kilo.

Le glaçage. — Je mets maintenant un verre à madère d'eau dans le poêlon d'office, au fond duquel est restée une certaine quantité de sucre, et je chauffe. Quand cette eau est réduite à la valeur d'une demi-cuillerée de sirop, j'ajoute le fondant et je continue à chauffer *très doucement*, en tournant avec la spatule.

Il importe absolument ne ne pas laisser bouillir, à première ébullition le fondant se décompose. Aussi, quand on ne dispose pas du gaz, qui permet de régler le feu à volonté, on doit chauffer au bain-marie.

Quand le fondant est bien fondu — il doit avoir la consistance d'une crème — j'ajoute un peu d'essence de café et je retire du feu.

Je trempe rapidement les éclairs dedans, et je les passe quelques secondes au four, pour que le fondant qui les recouvre prenne un aspect brillant.

Il faut aller assez vite, parce que le fondant durcit en refroidissant; et il épaissit quand on le chauffe trop longtemps. S'il devient trop dur avant qu'on ait glacé tous les éclairs, il suffit de le remettre un instant sur le feu, en ajoutant au besoin un peu d'eau, pour le ramener au degré voulu.

Comme vous voyez, les éclairs sont terminés, et il me reste une certaine quantité de fondant. Je l'avais prévu. On doit toujours en faire un peu trop, car on glace mal qu'on on est obligé de frotter la pâte contre le fond du

poêlon. Mais il ne sera pas perdu. Je vais le laisser dans le poêlon en mettant dessus un linge humide qui l'empêchera de former croûte au contact de l'air et je le conserverai ainsi presque indéfiniment, à la condition de le placer dans un endroit frais et d'entretenir l'humidité du linge. Il me servira pour glacer d'autres gâteaux.

La seule chose à éviter, c'est la croûte, qu'il est impossible de ramener à l'état de *fondant*, et qui forme au milieu de celui-ci des parcelles dures, nuisant à l'homogénéité du glaçage.

LEÇON XXIV

DINER — MENU

Potage crème à la Rohan
Truite saumonée, sauce Ravigote
Poularde poêlée, Figaro. — Selle d'Agneau rôtie
Salade. — Asperges, sauce Mousseline
Pudding de cabinet au Sabaillon

Potage crème à la Rohan (Dédié au Prince de Rohan, le 1er mars 1883). — **Formule.** — 500 grammes chou-fleur bien blanc.

125 grammes tapioca ou sagou.
1 litre de lait.
50 grammes crème de riz.
3 ou 4 jaunes d'œufs frais.
1/2 décilitre crème fraîche.
150 grammes beurre frais.
20 grammes sucre, autant de sel.

Opération. — Cuire le chou-fleur dans un litre d'eau salée, 15 à 20 minutes. Egoutter et passer l'eau pour y

cuire le tapioca. Délayer la crème de riz à froid avec le lait, sucrer et faire bouillir en remuant avec une spatule ou cuiller de bois.

Passer le chou-fleur à l'étamine ou au tamis en toile de Venise, passer aussi la crème de riz, mêler avec le tapioca cuit et faire faire au tout un simple bouillon en remuant toujours. Délayer les jaunes avec la crème, les passer dans la soupière, y ajouter le beurre, verser le potage en tournant. On peut y mettre comme garniture des pointes d'asperges, des petits pois cuits à l'anglaise, ou bien des petits croûtons sautés au beurre.

Ce potage est très sain et d'un velouté parfait.

Attaquons d'abord la truite qui doit être froide pour la décorer.

Truite saumonée sauce ravigote. — Formule. — HABILLAGE D'UNE TRUITE. — Avec de forts ciseaux on commence par couper un centimètre de queue, les nageoires pectorale et dorsale; on fait une incision de 4 ou 5 centimètres sur le ventre en prolongeant celle de l'anus, on détache les boyaux avec l'index, on soulève la plaque qui recouvre les branchies, on arrache celles-ci et on tâche de faire suivre les intestins ; au cas contraire, on les sort en tirant par l'incision faite dans le ventre. Avec le crochet d'une écumoire ou louche, cuillère à pot ou autre ustensile que l'on entre dans la bête, on arrache le sang coagulé sur l'arête en commençant par un bout et on tire à soi avec précaution, c'est fait. Laver à grande eau et poser sur la grille de la poissonnière. Le court-bouillon doit être celui indiqué pour le saumon. On cuit à feu un peu vif, au premier bouillon reculer la poissonnière et laisser presque *sourire* 4 ou 5 minutes. Si la truite dépasse 1 kilo, le dou-

ble ou le triple suivant grosseur. Ne pas oublier de couvrir d'un linge, de laisser refroidir dans le court-bouillon.

Sauce ravigote. — Formule. — Deux ou trois échalotes.

Un peu de ciboulette.

Autant de persil que d'estragon et de cerfeuil — une cuiller de chaque.

Moutarde, sel, poivre.

Un peu d'essence d'anchois.

Le cinquième de vinaigre, cinq fois autant d'huile d'olives.

Opération. — Hachez les fines herbes très fin, battez la moutarde et les condiments avec l'huile et le vinaigre, ajoutez les fines herbes, versez dans une saucière.

Sauce rémolade. — C'est absolument la même sauce : on y ajoute des œufs durs passés au tamis ainsi que nous allons le décrire plus bas.

Décor de la truite. — Cuisons six œufs durs d'après le procédé décrit plus haut.

Hachons très fin 2 ou 300 grammes de persil bien vert, pressons-le dans le coin d'un linge afin d'en extraire l'eau et le rendre plus maniable; mondons les œufs, divisons le blanc du jaune; prenons un tamis en toile de Venise ou en fer n° 20, posons les blancs au milieu, ayons une assiette sous le tamis; avec le champignon de bois, appuyons et forçons les blancs à faire une sorte de mousse qui retombe sur l'assiette; recommençons avec les jaunes, sur une autre assiette. Si nous disposons de truffes, faisons-en également et toujours à part.

Egouttons la truite, ressuyons-la bien avec un linge et

sans l'entamer surtout; avec un pinceau légèrement imbibé d'huile, glaçons-la d'un bout à l'autre, commençant l'opération, côté de la tête et en descendant. Maintenant posons-la bien au milieu du plat d'argent ou de porcelaine sur lequel on doit la présenter.

Sur le milieu de la truite, posée naturellement sur le flanc, vous mettez un emporte-pièce rond, uni, de 1 centimètre 1/2 de diamètre, que vous remplissez de truffe hachée, enlevez-le et posez-en un autre de 3 centimètres, dont vous garnissez le vide de blanc d'œuf sans couvrir la truffe, enlevez et posez-en un autre de 4 centimètres 1/2 et remplissez avec le jaune d'œuf, enfin un de 6 centimètres que vous garnissez avec le persil, faites deux autres dessins pareils et passons à la bordure.

Si on manque d'expérience pour faire les ronds égaux, il suffit de couvrir avec un rond de pomme de terre l'empreinte laissée libre par l'emporte-pièce que l'on enlève, qui doit naturellement vous donner la mesure exacte à couvrir.

Coupons une pomme de terre longue et large en deux lames épaisses de 1 centimètre et larges de 4 centimètres. Taillons des dents de loup sur un côté de 2 centimètres de large sur 3 de profondeur et nous aurons ainsi une scie assez grosse, appuyons les dents de la scie sur le bord du ventre du poisson et à plat, garnissons-en une de blanc, l'autre de jaune, ainsi de suite tout le tour du poisson et nous aurons une bordure régulière et faisant un effet charmant.

Ces travaux sont beaucoup plus faciles à faire qu'à démontrer, surtout pour quelqu'un n'ayant pas reçu d'instruction culinaire. Je fais ce que je peux pour me faire comprendre et regrette de ne pouvoir mieux faire. On peut simplement faire trois lignes longitudinales.

Le dessus de la truite peut être décoré en lignes obliques variées, c'est d'un bel effet.

Poularde poêlée Figaro. — Formule. — 1 belle poularde, 2 bottes de pointes d'asperges, 24 petits oignons, 24 olives verdales, 24 crêtes et 24 rognons de coq.

1 bouteille de vin blanc sec, poivre, sel, coriandre, couennes, carottes, oignons et bouquet pour le fonçage. 500 grammes de riz caroline, 3 jaunes, 200 grammes de beurre, 1 citron, une barde de lard gras, 1 litre de bouillon blanc, truffes.

Opération. — Vider, flamber, etc., etc. Préparer la poularde pour entrée, lui citronner la peau de l'estomac avant de la couvrir de la barde de lard. Foncer une casserole, y poser la poularde, la faire suer et légèrement pincer, arroser avec un litre de bouillon et la bouteille de vin blanc, ajouter 15 grammes de sel, 6 ou 8 grains de coriandre et autant de poivre, un peu de muscade, 2 clous de girofle, laisser cuire de 1 h. 1/4 à 1 h. 1/2 au plus, du reste on tâte et on s'assure de la cuisson. Egoutter le jus et après l'avoir dégraissé on le fait réduire à moitié. Laver le riz et le cuire avec 1 litre d'eau, 50 ou 60 minutes bien couvert et au four. Ratisser, botteler et cuire les asperges. Cuire les crêtes et rognons de coq avec un peu de jus de la poularde, glacer les petits oignons, enlever avec la colonne les noyaux aux olives et les remplacer par un morceau de truffe cuite et enlevée par le même procédé, tenir au chaud avec les crêtes. Maintenant faisons un petit velouté avec un peu de beurre, 20 ou 30 grammes de farine et le jus réduit, lions avec les trois jaunes et le beurre; déballons la poularde et glaçons-la avec un peu de ce velouté, tenons tout au chaud.

Posons dans un plat rond assez grand, un rond de tartre ayant 22 centimètres de diamètre et 3 d'épaisseur, remplissons avec le riz, posons au-dessus un autre rond de 18 centimètres de diamètre, remplissons également et enfin un troisième de 15 centimètres de diamètre. Posons au-dessus la poularde; de chaque côté une des bottes de pointes d'asperges, sur le gradin du milieu une crête droite et un oignon glacé tout le tour, sur le gradin inférieur une olive droite et un rognon couché, nappons encore une fois la poularde et envoyons à part le restant de sauce.

Ce mets est une entrée pour dîner d'apparat (ainsi que la truite ci-dessus) et doit toujours être précédé d'une entrée de broche de viande noire. Bœuf ou gibier à poil fauve.

Selle d'agneau. — Formule. — Comment que l'on serve la selle d'agneau, il est préférable de la faire rôtir à la broche, ainsi que tous les rôts de mouton, 1/4 d'heure par 1/2 kilo suffit. On doit toujours enlever la peau et une partie de la graisse qui recouvre les rognons, sans cette précaution les filets mignons ne cuisent pas.

Pour le jus on se borne à déglacer la lèchefrite avec un peu d'eau. On doit détailler les filets de la selle en losanges de 1 centimètre d'épaisseur et le plus longs possible.

Les selles en entrée doivent être accompagnées d'une garniture de légumes quelconque, purées, etc., et un peu de demi-glace légère et sans madère.

Asperges en branches. — Formule. — Le reproche que l'on fait le plus souvent à ce légume aussi distingué qu'agréable au goût, est qu'il croque sous la dent.

Il est facile d'éviter ce reproche en s'y prenant d'une manière logique. Pour que l'asperge pousse, il faut un terrain meuble, humide et chaud, alors elle pousse vite et avec force. Mais quand la tête de l'asperge sourd, c'est-à-dire émerge, les feuilles inférieures ayant été formées dans la terre s'ouvrent à la poussée, et se garnissent de quelques grains de sable; si on n'a pas soin de les enlever, il est fatal qu'on le trouvera sous la dent et qu'il *croquera*. Il faut donc enlever toutes les feuilles ne faisant pas partie du *pinceau* bien serré et enlever en même temps la pointe de celui-ci d'un coup de couteau bien franc, pour la même raison, car si peu qu'il soit ouvert, quelques grains peuvent s'y être logés soit en arrosant, soit transportés par le vent.

Il faut tenir autant que possible les asperges d'une égale longueur, en la leur laissant le plus que faire se peut, car une asperge courte n'est pas servable.

Pour les bien nettoyer, il faut, après avoir enlevé les feuilles ouvertes, avec le couteau d'office, les ratisser légèrement sans les briser, les rogner du bout terreux et les mettre dans l'eau fraîche. On fait ensuite des petits manillons de 6, 8 ou 10 suivant leur taille et on les attache d'un simple lien par le milieu avec du ruban de fil pas trop large en faisant un simple tour, un double nœud et une boucle, ce qui permet de le défaire sans le couper pour s'en servir une autre fois, et aussi de soulever les asperges sans les briser par le milieu, ce qui a lieu en se servant de fil ou ficelle trop mince.

La casserole pour les cuire doit être ovale autant que possible, émaillée aussi. On met 3 litres d'eau pour un kilo d'asperges et 40 grammes de sel, faire bouillir l'eau

avant de les mettre, cuire sans les couvrir une fois le bouillon obtenu, 15 minutes suffisent largement, plus souvent moins que plus; l'asperge doit être un peu croquante, sans cela elle perd son goût; au cas où on ne les servirait pas de suite, on verse un peu d'eau froide, ce qui arrête la cuisson. Dresser sur serviette avec un peu de verdure pour faire ressortir la beauté et tout près des queues. Ne pas servir l'asperge trop chaude.

Sauce mousseline. — Formule. — La sauce mousseline n'est autre que la sauce hollandaise dans laquelle on ajoute un peu de crème double, montée au dernier moment, et peu à peu, sans cela elle fond et ramollit trop la sauce.

Pudding de cabinet. — Formule. — Pour un moule à charlotte de 12 centimètres de diamètre sur 9 ou 10 centimètres de hauteur, il faut :

60 grammes raisins de Corinthe, 60 grammes raisins de Smyrne, triés et marinés au rhum, 60 grammes angélique; on peut ajouter autant de cédrat confit (haché très fin et mariné aussi), 1/2 litre de lait, 4 jaunes et 2 œufs entiers, 120 grammes de sucre, 120 grammes biscuits à la cuiller, vanille, kirsch, rhum, madère, etc., à volonté.

Opération. — Bouillir le lait, travailler les œufs avec le sucre et mêler; beurrer le moule et y dresser une couche de biscuits, dans le milieu, mettre un peu de fruits marinés, successivement les biscuits croisés et les fruits confits, versez l'appareil pas trop chaud et laissez imbiber les biscuits un quart d'heure. Posez le moule dans un récipient moins haut que lui et contenant un tiers de sa hauteur d'eau bouillante, poussez au four, 40 minutes de

cuisson suffisent, au cas où il prendrait couleur, couvrir d'un papier.

Sabaillon pour pudding ou autres gâteaux. — Formule. — 150 grammes de sucre, 5 jaunes, 1 gros œuf ou 2 petits, 2 décilitres de lait, autant de madère ou de champagne quand c'est le parfum qui marche, la moitié si c'est un alcool ou une liqueur spiritueuse, 2 décilitres de vin blanc si on le fait sans lait.

Opération. — Travailler les jaunes avec le sucre, ajouter le ou les œufs, travailler encore, verser le lait et le vin ou le parfum, travailler sur un feu doux et avec un fouet pour faire bien mousser, et au moment de servir seulement, verser avec soin sur le gâteau le quart de crème et le reste en saucière.

Ce dîner, tout à fait de gala, demande 4 heures de travail, de soins assidus et attentifs. En revanche, c'est un triomphe et tout le monde est content.

Tout choisi de première qualité, il doit revenir à 10 fr. par couvert, soit 60 fr. pour 6 ou 7 personnes.

LEÇON XXV

DÉJEUNER — MENU

Coquilles Saint-Jacques au gratin
Blanquette d'agneau
Côtes de porc frais aux tomates fraîches
Pommes Comtesse. — Tarte à la rhubarbe cuite

Coquilles Saint-Jacques au gratin, à la marinière. — Formule. — Pour 6 personnes il faut 10 ou 12 coquilles.

150 gr. champignons de Paris;

100 gr. de beurre ;

1 oignon moyen par coquille, soit 6 en tout;

1/2 litre de vin blanc, sel, poivre, épices, une gousse d'ail, une cuillerée de persil et deux de mie de pain.

Opération. — Ouvrir les coquilles, les laver, les cuire dans le vin blanc; hacher les barbes fin et les noix, un peu grossièrement, les oignons et les champignons. Roussir les oignons lentement, ajouter les champignons et le hachis des coquilles, le vin blanc qui les a cuites passé au tamis, les condiments et la moitié de la mie de pain : laisser cuire 5 minutes, garnir 6 coquilles, poser au milieu le corail mis de côté, saupoudrer avec la mie qui reste et gratiner au four chaud.

Autre recette. — 150 gr. champignons;

150 gr. de beurre;

10 ou 12 coquilles.

1 décilitre de lait et autant de vin blanc sec;

Epices parisiennes ou poivre et muscade, citron, sel et un peu de fromage râpé, ou bien un peu de mie de pain.

Opération. — Ouvrir les coquilles ainsi que les huîtres et perdre le moins possible d'eau. Lavons à plusieurs eaux la chair des coquilles, car il arrive souvent qu'elles sont chargées de sable.

Maintenant nous allons les mettre dans une casserole avec quelques gouttes de citron, le décilitre de vin blanc, un peu de beurre et les faire bouillir. Enlevons la barbe qui est dure, la poche des excréments, mettons le corail à part sur une assiette et la noix sur la table, ainsi de suite pour les dix. Cuisons les champignons dans la cuisson des coquilles, après les avoir nettoyés avec soin. Ha-

chons-les grossièrement, ainsi que les noix dures posées sur la table ou taillons le tout en gros cubes au choix et faisons la sauce.

Avec la moitié du beurre que nous fondons nous ajoutons une cuillerée et demie de farine, la muscade, le poivre et les épices, le sel, le jus et le lait; faisons bouillir, donnons un coup de fouet, ajoutons le beurre, les champignons et la chair coupée ou hachée, beurrons un peu la partie creuse des 6 coquilles à servir, saupoudrons de fromage si c'est notre goût et remplissons avec l'appareil, posons dans le milieu le corail que nous avons gardé, saupoudrons de fromage ou de mie de pain fraîche et faisons gratiner.

N. B. — Si on saupoudre de pain, il faut verser dessus un peu de beurre fondu.

Blanquette d'agneau. — Formule. — 1 kilo épaule d'agneau;

500 gr. eau, 1/2 litre;

15 gr. sel;

20 gr. farine;

125 gr. champignons;

6 ou 8 petits oignons;

2 ou 3 jaunes d'œufs;

100 gr. beurre, muscade.

L'opération est la même que pour la blanquette de veau, seulement la cuisson ne demande qu'une petite heure au plus.

Côtes de porc frais aux tomates fraîches. — Formule. — Les côtes de porc frais ne doivent être servies qu'en hiver, on fait exception l'été quand on tra-

verse une période de pluies et que le temps est frais. Les tomates fraîches viennent corriger la lourdeur naturelle du porc et aident, grâce à leur acidité, à la digestion.

Il faut les sauter dans le sautoir à feu un peu lent, et les glacer ainsi que les côtes de veau.

Verser la graisse du sautoir, le déglacer avec un verre de vin blanc sec et ajouter 2 tomates par personne, mondées et débarrassées de leurs graines, coupées en gros cubes et accompagnées d'une gousse d'ail entière afin de pouvoir la sortir avant de faire le service. Saler et poivrer assez fortement. Une pointe d'estragon, un peu de persil ainsi qu'un peu de beurre doivent être ajoutés avant de les dresser dans le puits formé par les côtes dressées au milieu du plat et en turban.

Pommes comtesse. — Formule. — Ces pommes peuvent se faire toute l'année. On prend des pommes de Hollande grosses comme un œuf moyen, on les monde en long afin de leur donner la forme ovoïde, on les blanchit à l'eau salée, 1 minute d'ébullition. Egoutter. Les mettre dans une sauteuse avec du beurre clarifié, chaud, couvrir et au four assez chaud; on laisse cuire 15 ou 18 minutes, les sauter une ou deux fois seulement. Elles doivent être dorées et rissolées superficiellement et moelleuses.

Au moment de les envoyer à table, on fait une incision d'un bout à l'autre dans le milieu de la pomme et on y introduit une lame de beurre très fin, qui doit être préparée d'avance et tenue dans l'eau fraîche. Dresser et envoyer vivement.

Tarte à la rhubarbe cuite. — Formule. — On fait fondre la rhubarbe et on met autant de sucre que de

fruit, laisser cuire 15 minutes, verser dans un moule à flan ou à tarte, foncé soit avec la pâte à foncer, soit avec un restant de feuilletage.

Pâte à foncer. — Formule. — 250 gr. farine;
100 gr. beurre;
10 gr. sucre;
1 œuf entier et un peu de rhum.

Ce déjeuner peut être fait en 1 h. 1/2 et doit coûter 15 fr. environ.

LEÇON XXVI

DINER — MENU

Potage Saint-Germain. — Pommes Georgette
Contre-filet piqué, garni à la Dauphine. — Caneton rôti
Salade
Carottes nouvelles, Vichy. — Riz à l'Impératrice

Potage Saint-Germain. — Formule. — 2 litres petits pois frais, 2 litres 1/2 d'eau filtrée; 25 gr. sel; 15 gr. sucre; 1 décilitre crème double; 150 gr. beurre; un peu de cerfeuil en pluche.

Opération. — Cuire 30 minutes à grand feu dans un poêlon non étamé ou une casserole émaillée, les petits pois avec l'eau et le sel. Les passer à l'étamine de lin ou de laine, à défaut d'étamine à travers un tamis en toile de Venise. Remettre le tout au feu et le faire bouillir en le remuant avec la cuiller ou spatule en bois avec autant de soin qu'une crème, tenir au chaud et bien couvert; le mieux est de le tenir au bain-marie. Au moment de servir, incorporer le beurre et la crème double.

On met dans la soupière la pluche de cerfeuil et quel-

ques petits pois fins, ou bien des petits croûtons de 1/2 centimètre carré, sautés au beurre.

Pommes Georgette. — Formule. — Ces délicieuses et luxueuses pommes furent créées dans la maison Paillard, à la Chaussée-d'Antin et valurent à son auteur la gloire d'être enlevé par le richissime américain, M. Vanderbilt, qui le prit à son service au prix de 10.000 dollars par an, soit 50.000 fr.

Je ne vous donnerai pas une recette aussi compliquée et aussi somptueuse que celle de la maison créatrice, mais vous obtiendrez un mets succulent et digne d'être servi à vos invités choisis et triés sur le volet.

Voici pour faire 6 pommes de taille respectueuse :

36 écrevisses un peu grosses.

36 huîtres *ad libitum*.

125 grammes de champignons de Paris.

150 grammes de truffes choisies.

1 décilitre de vin blanc.

20 grammes de farine; 2 ou 3 jaunes; épices et une pointe de Cayenne; sel; 200 grammes de beurre fin; 1 verre de cognac extra; 2 décilitres de crème à thé; (bon lait); 6 pommes de Hollande choisies.

Opération. — Laver et brosser les pommes, les cuire au four 40 ou 50 minutes et du temps qu'elles cuisent, on cuit les champignons, la truffe et les huîtres, d'après les procédés ordinaires. On cuit les écrevisses au court-bouillon ainsi que nous les avons cuites pour faire la timbale de nouilles et ainsi qu'elles doivent être cuites si on désire les servir en buisson; on les laisse un peu refroidir dans la cuisson afin qu'elles s'imbibent bien.

On décortique l'estomac (la queue) que l'on arrache du coffre aux 30 plus petites et on en garde 6, dans un peu de cuisson pour les trousser et les servir avec les pommes. Piler au mortier les 30 coffres, quand ils sont bien broyés on ajoute 50 grammes de beurre et on pile encore. On fait bouillir la purée avec le jus du court-bouillon passé, on la presse dans un torchon grossier en le tordant fortement à deux, ou dans un chinois métallique avec pression continue.

Il faut extraire le plus de couleur possible, c'est ce qui doit donner le cachet et le goût à la sauce; mettons ce jus à reposer au frais et coupons en gros dés les champignons et les truffes, débarrassons les huîtres de la partie dure et de la barbe, ajoutons-les avec les estomacs d'écrevisses et le reste dans le jus des champignons, tenons couvert et au chaud, sans bouillir. Prenons 30 grammes de beurre environ, fondons-le dans une casserole où le tout pourra être réuni, 1 litre environ, mêlons la farine, versons le lait, faisons bouillir en remuant, assaisonnons avec une pincée d'épices et une pointe de cayenne, sel; tenir compte que les écrevisses ont dû être fortement assaisonnées à la cuisson; lions cette sauce avec le beurre restant, 2 ou 3 jaunes et quelques gouttes de citron, le rouge qui surnage de la cuisson des écrevisses, le verre de cognac, ajoutons-y le tout et passons aux pommes qui doivent être cuites. Faisons une incision sur la pomme pour obtenir un couvercle parfait, afin que nous les envoyions à table bien chaudes et comme une surprise ; avec une cuiller à café vidons-la avec soin pour ne pas la percer, ce qui serait désastreux ; et ainsi de suite jusqu'à la sixième; au moment du service on les garnit proprement et avec attention, que chacune ait 5 écrevisses, 6 huîtres et à peu près

la même quantité de truffes et de champignons, chauffons-les, une fois garnies, dans le four, dressons-les dans un plat rond, sur une serviette à thé; posons entre chaque une des écrevisses mises de côté et une sur celle du milieu, bien troussée (on retourne les pattes, grosses pinces; le dessous dessus et de l'avant en arrière et la pointe aiguë de la pince fixée à l'extrémité de la *queue*).

Envoyer après le potage.

Pommes Dauphine. — Formule. — Je profite de l'intérieur que nous avons sorti des pommes pour faire des pommes Dauphine, de cette façon rien n'est perdu.

Si nous n'avions pas l'intérieur de ces pommes et que nous voulussions faire des pommes Dauphine, on en ferait cuire par le même procédé, 6, 8 ou 10 d'une bonne grosseur; on les coupe en deux et avec une cuiller à bouche on les vide et on passe cette pulpe au tamis nº 20; mettons-la dans une casserole et ajoutons : 100 gr. de beurre, 5 gr. de sel, 5 gr. de sucre, un peu de muscade, 2 jaunes et un œuf entier. Travaillons : c'est un peu ferme, 1/2 décilitre de crème ou de bon lait suffira; laissons refroidir cette pâte et tout à l'heure nous ferons des petites croquettes en forme de bouchons un peu gros, nous les passerons à l'œuf battu, les roulerons dans de la mie de pain fraîche, les étendrons sur une plaque, et aussitôt les pommes Georgette parties, nous les ferons frire en pleine friture et les dresserons en deux bouquets, de chaque bout du contre-filet rôti et piqué. Quant à la sauce, nous enverrons une demi-glace au madère, dans une saucière après avoir légèrement saucé la pièce dans le plat.

Contre-filet piqué. — Formule. — Le contre-filet est plus juteux que le filet, mais il est moins succulent.

Quant au prix, à quelque chose près, c'est le même, malgré cela il ne faut le servir qu'aux repas de famille ou de petite cérémonie. En le piquant et le faisant mariner 24 heures dans l'huile d'olives, il s'attendrit et acquiert plus de saveur. De même que pour le filet, on le pique en long avec des lardons de 3 millim. carrés et longs de 3 à 4 cent. Pour la cuisson, il suffit de 15 minutes par 1/2 kilo. Saler et arroser 2 ou 3 minutes avant de le débrocher. Règle générale, les rôts perdent le goût et leur tendreté en les arrosant trop souvent; quelques minutes après qu'ils sont au feu on les arrose, et quelques minutes avant de les sortir du feu c'est suffisant. Quelques personnes mettent de l'eau dans la lèchefrite et arrosent les rôts avec. Je me suis demandé souvent pourquoi un rôt avait besoin de ce lavage ; j'avoue que je n'ai trouvé aucune réponse sérieuse à cette interview personnelle, dans la théorie des rôts, contenue dans les *Eléments Culinaires*, on voit pourquoi cela est contraire à cette cuisson spéciale.

Caneton rôti. — Formule. — Quoique le caneton doive être rôti à la broche ainsi que le contre-filet et qu'il le suive de très près, il ne faut pas le mettre à cuire en même temps, on le mangerait mauvais, et ce ne serait pas la peine de dépenser 7 à 8 fr. pour avoir un joli rouennais et le manger dur, froid et sans goût. Voici comme l'on procède : On met le contre-filet 15 minutes avant de dresser le potage, si le morceau pèse 1 kilo, ce qui fait qu'il est cuit 15 minutes après et 10 minutes après que le potage est mangé, c'est juste le temps nécessaire pour chauffer la friture, dresser et envoyer les pommes Georgette. On débroche et on met tout de suite le caneton au feu, qui

tourne du temps que le contre-filet est découpé, dressé, envoyé et servi; on fait suivre les carottes à la Vichy et le caneton se trouve cuit à point. Du temps qu'on le découpe à table on fait le jus. La salade doit être faite d'avance, c'est-à-dire que l'assaisonnement est au fond du saladier et la salade par dessus le couvert (en bois, en corne ou en ivoire), en sorte qu'elle ne trempe pas et se trouve prête à être fatiguée.

Farce pour le caneton. — Formule. — Hacher le foie avec un peu d'échalote, un peu de persil, sel, épices, un peu de cognac. Garnir avec cette farce, le ventre du caneton ; aussitôt qu'il est cuit, on passe la farce au tamis de crin et on la dilue dans le plat, avec le sang qui sort du caneton en le découpant, ajouter quelques gouttes de citron.

Carottes nouvelles à la Vichy. — Formule. — Tailler les carottes en liard, avec le couteau aux pommes Anna, pour 500 grammes de carottes, 150 grammes de beurre, 5 grammes de sel, 5 ou 10 grammes de sucre. Poser au fond de la casserole le beurre et l'assaisonnement, chauffer, ajouter les carottes, couvrir hermétiquement et cuire au four doux une heure, sans les remuer; elles ne doivent pas brûler ni s'écraser; servir dans un légumier chaud avec des assiettes chaudes.

N.-B.— Certaines personnes ajoutent un verre à madère de bon cognac en les mettant au feu.

Riz à l'impératrice. — Formule. — Cet entremets délicat et riche m'a fait souvent attraper par mes *gros bonnets* (c'est ainsi que l'on appelle le *chef*, dans les cuisines où il y a plusieurs chefs de partie, entremetier, rôtisseur, saucier, garde-manger, etc.), parce que je le

faisais trop lourd ou trop léger. Dans le premier cas il est sans grâce, dans le second il ne tient pas debout.

La raison était que je n'avais jamais reçu de formule exacte et que je travaillais à l'aventure. Voici une recette pour deux moules à douille, soit unis ou festonnés, de 10 à 12 centimètres de diamètre.

Riz, 100 grammes, 5 grammes de sel, 100 grammes de sucre, un demi-litre de lait, un demi-bâton de vanille.

Crème : 125 grammes de sucre, un demi-litre de lait, six jaunes, un demi-bâton de vanille, trois ou quatre feuilles de gélatine, 10 gr. de farine.

Crème double bien fraîche et épaisse un tiers de litre, montée avec un peu de sucre en poudre en plus.

Fruits, 100 grammes abricots confits très frais, du chinois, 150 grammes cerises ou autres fruits mous confits que l'on coupe en dés et que l'on marine avec deux verres de bon kirsch ou cognac, pas de rhum.

Opération. — Laver le riz à 7 ou 8 eaux, le blanchir et le rafraîchir, faire bouillir le lait, ajouter le sel, le demi-bâton de vanille et le riz, laisser cuire très doucement 40 minutes et y mettre le sucre.

Faire la crème fine comme d'habitude ; en la mettant au feu on y met les trois feuilles de gélatine bien lavées ; remuer la crème jusqu'à complet refroidissement, y amalgamer le riz presque froid avec soin, ou plutôt verser peu à peu la crème dans le riz sans l'écraser. C'est le moment de le finir. Il faut monter la crème à la Chantilly et la mélanger au reste avec un soin soutenu, si l'appareil était trop chaud un tant soit peu, la crème fond et tout est perdu. Maintenant prenons un des moules, coulons dans le fond une couche de un centimètre d'appareil, posons

une moitié d'abricot, une 1/2 cerise mi-sucre et ainsi de suite tout le tour, une autre couche d'appareil, de deux centimètres, une couche de fruits marinés et successivement, montons les deux moules à la fois afin que les fruits soient répartis également.

Quand ils sont pleins, on les met dans un bassin quelconque entouré de glace pilée mais non salée, au moins deux heures avant de les servir. Pour les démouler, on les trempe *quelques secondes* dans l'eau *tièd*e, on essuie le moule et on le renverse dans un plat rond et sur serviette.

On peut servir un peu de crème fine avec une gelée de groseille liquide, ou un sirop de kirsch; mais, fait de cette façon, le riz est moelleux et parfumé et on peut le servir sans crème ni sirop.

Voilà, Mesdames, un dîner presque de gala qui peut être fait dans 3 heures, 4 heures au plus et peut revenir à 6 ou 7 francs par couvert.

LEÇON XXVII

DÉJEUNER — MENU

Œufs pochés à la gelée. — Filets de poularde, Camille-Desmoulins
Côtes de pré-salé farcies. — Pommes soufflées
Tarte aux abricots

Mesdames,

Voici comment se pochent les œufs :

Œufs pochés. — L'opération de pocher des œufs, c'est-à-dire de les cuire entiers dans l'eau et sans coquilles était une opération très difficile jusqu'en 1880. On avait

la déplorable habitude de saler l'eau tout en l'acidulant, en sorte que le blanc s'écrasait et l'œuf avait une très mauvaise tournure. J'essayai de supprimer le sel et de forcer en acide et le résultat fut merveilleux.

Opération. — Faire bouillir dans un sautoir assez large et épais, deux litres d'eau, ajouter un verre à madère de vinaigre blanc, laisser bouillir fortement et casser huit œufs bien frais aussi rapidement que possible et un par un en les laissant tomber tout près de l'eau ; retirez la casserole du feu, couvrez et laisser pocher trois minutes exactement, enlevez les œufs avec une écumoire sans les blesser et posez-les avec soin dans de l'eau fraîche. Pour s'en servir, on les égoutte sur un linge.

Il nous reste à dresser les œufs, c'est bien facile. Mais nous rendrons la recette plus claire en fixant approximativement la quantité de gelée par œuf.

Pour la gelée, *voir Leçon IV, page 46.*

Œufs pochés à la gelée. — Formule. — Dix œufs bien frais, moyens ;

Un litre de gelée ;

Quelques feuilles d'estragon, ou 100 grammes de truffe, à volonté.

Opération. — Les œufs doivent être bien rafraîchis et essuyés ; si on a pris le soin d'avoir des œufs bien frais, l'eau bien acidulée, et de les casser avec précaution en les pochant, les œufs n'ont pas besoin d'être parés.

Les feuilles d'estragon doivent être passées quelques minutes dans l'eau bouillante, puis essuyées sur le linge. La gelée doit être presque froide, à peine liquide et on opère très vite.

Si on a des poche-œufs L. Cieux, cela va tout seul, sinon il faut prendre des moules ovales, car ronds ils mangent de la gelée en masse, et alors les œufs deviennent bien chers. Tapissons le fond du moule quel qu'il soit d'une mince couche de la gelée ; posons de toute la longueur une demi-feuille d'estragon assez longue et coupée en deux dans le sens de la longueur, faisons avec une feuille entière des losanges réguliers et accotons le long de la tige déjà posée, imitons une feuille ou branche, nouvelle couche un peu plus épaisse de gelée ; passons aux autres moules et vivement, sinon la gelée ne prendrait plus et on les démoule mal.

Posons maintenant les œufs un par un et du côté le plus beau en dessous, afin que le moule retourné ne soit pas disgracieux, remplissons les moules de gelée, mettons dans un endroit frais une bonne heure, et au moment de les servir il suffira de passer les moules quelques secondes sur la vapeur d'eau pour les démouler. Dressez sur des croûtons en feuilletage blanc, des canapés de foie gras, ou simplement sur un plat d'argent, entourés d'un peu de gelée hachée.

Filets de poularde, Camille Desmoulins. — Formule. — Il faut absolument une aile de poularde ou deux filets mignons par personne. La poularde doit être jeune et fine.

Six pistaches, un peu de lard frais, mi-sel pour les piquer ;
1/4 de litre de lait (pour six personnes) ;
1/4 de litre de crème double-fraîche ;
1 décilitre vin blanc ;
100 grammes de beurre fin ;
Epices, sel, un peu de citron ; 20 grammes farine.

Opération. — Videz le jabot de la poularde, enlevez la peau de l'estomac, levez proprement les ailes et les filets mignons. Enervez ceux-ci, piquez le tout très peu avec des lardons très fins et une aiguille de 13 centimètres à peine.

Les étendre dans un sautoir foncé avec la graisse de la poularde et un peu de beurre. Couvrir d'un papier beurré et d'un couvercle, faire partir sur un feu doux et laisser suer cinq minutes, arrosez avec du vin blanc, poussez au four dix minutes. Avoir soin que le four ne soit pas trop chaud du bas. Préparez une sauce suprême de la manière suivante :

Sauce suprême. — **Formule.** — Fondre 50 grammes de beurre, amalgamer la farine, les épices et un peu de sel, verser le lait bouillant dessus ; donner un coup de fouet, ajouter le restant de beurre, tenir au chaud ; monter la crème double au fouet, l'ajouter peu à peu dans la sauce, en tournant avec une cuiller d'argent ou de bois, le fouet la ferait retomber.

Glacer les ailes et les filets de poularde avec un peu de sauce, y faire une petite feuille dessus avec quelques pistaches blanchies et divisées en deux ; dresser en turban sur un socle en riz, en pain de mie ou pâte à nouille, envoyer le restant de sauce à part. Tout cela doit être fait vivement et à la dernière minute ; on peut saupoudrer avec les pistaches grossièrement hachées, une fois les filets dressés.

Côtelettes de pré-salé, farcies. — **Formule.** — Prenez les côtes découvertes, grillez-les à moitié, étendez dessus, lorsqu'elles seront froides, de la chair à saucisses bien relevée, dans laquelle vous aurez ajouté un peu de

vin blanc sec et un œuf ; la couche ne doit pas avoir plus d'un demi-centimètre d'épaisseur, et elle doit être uniforme ; enveloppez de crépine, panez à la mie de pain fraîche, faites-les griller six minutes de chaque côté, le feu bien amorti.

Les pommes soufflées doivent être servies en même temps. La recette se trouve page 30.

Tarte aux abricots. — Formule. — Farine, 250 grammes ;

Beurre, 100 grammes ;

Sucre en poudre, 30 grammes ;

Lait, quantité suffisante, mais peu ;

Abricots, assez pour remplir la tarte une fois formée.

Opération. — Coupez les abricots en deux et mettez-les dans un saladier ; saupoudrez de 60 grammes de sucre ; mouillez avec un peu de kirsch, et passez à la pâte. Mettez la farine en rond, en faisant un trou au milieu avec la main, ce qui s'appelle une fontaine ; mettez au milieu le sucre restant, le beurre, un verre à madère de lait et autant de vin blanc si vous voulez. Fondez le sucre et ramollissez le beurre; fraisez la pâte en prenant tout ensemble avec vos deux mains ; liez bien le tout et pas trop dur, laissez reposer la pâte enveloppée dans un linge ; passez un soupçon de beurre dans l'intérieur d'un cercle à tarte ; posez-le sur un plafond en tôle ou un plateau rond en cuivre ou métal quelconque allant au four. Allongez la pâte assez mince et en rond pour bien couvrir le cercle ; faites-la toucher le plafond et moulez bien le bord ; arrangez-vous pour qu'elle dépasse un peu afin de pouvoir l'éga-

liser avec le couteau en coupant le superflu; posez les abricots un par un et à cheval de même que les écailles d'un poisson, et l'intérieur de l'abricot en dehors ; faites le tour et remplissez jusqu'au milieu ; saupoudrez légèrement de sucre et poussez au four un peu chaud, en surveillant le fond de la tarte qui doit cuire sans brûler. Au cas où le four aurait trop de sole, c'est à-dire trop de fond, on met une deuxième plaque sous la tarte ; si c'est l'âtre ou le dessus qui chauffe trop, on y met un papier un peu fort et beurré. Il faut 40 à 50 minutes de cuisson ; on voit que la tarte est cuite si, en sortant le cercle, la pâte a pris couleur. Sucrez légèrement avant de servir.

On peut faire de même cette tarte aux reines-claudes, quetschs, mirabelles, cerises et raisins.

Ce déjeuner, très classique, et absolument digne d'une grande table, peut revenir à 35 francs, seulement les cuisses de poulardes peuvent servir pour faire une très bonne fricassée, des ballotines ou des cuisses braisées ; panées et grillées, sauce diable. Il est faisable dans trois heures si on a la gelée faite de la veille.

LEÇON XXVIII

DÉJEUNER — MENU

Œufs à la Chartres. — Homard à l'Américaine
Mutton chops au cresson
Petits pois au sucre. — Choux pralinés

Mesdames,

Les œufs à la Chartres ne demandent pas un travail compliqué, et pourtant ils sortent de l'ordinaire; les voici :

Œufs à la Chartres. — Formule. — Six œufs frais, ou huit suivant l'appétit des convives ;

Six tranches de langue écarlate;

Six croûtons en pain de mie ;

120 grammes de beurre fin ;

50 grammes de glace de viande ;

Une verre à madère de vin blanc ;

Quelques gouttes de citron.

Opération. — Pour bien faire ces œufs, il faut avoir une poêle en fer battu, ayant cinq ou sept godets dans le centre et un très léger rebord ; on met une bonne cuillerée de beurre clarifié dans chaque godet et on chauffe. Casser un œuf dans chaque lorsque le beurre est chaud ; l'œuf se tient rond et le jaune imparfaitement atteint dans la partie supérieure reste d'une couleur éclatante, tandis que dans la partie inférieure il est légèrement voilé, on dirait un œil émergeant et curieux ; c'est d'un très bel effet, et ce qui ne gâte rien, la cuisson étant rationnelle le goût est parfait, presque aussi délicat que s'il était cuit à la coque. On fait frire les croûtons avec le beurre restant ; on chauffe les tranches de langue dans le vin blanc et on dresse ainsi au milieu du plat : un croûton, sur celui-ci la langue et puis l'œuf, tout autour les autres sont dressés également et on passe à la sauce.

Faites fondre la glace avec le vin blanc, ajoutez quelques gouttes de citron, liez avec le beurre divisé en morceaux et en tournant la casserole avec la main ; pas avec un fouet qui blanchirait la glace, et la sauce n'aurait pas de cachet.

Avec la cuiller, arrosez un peu les œufs en forme de couronne et seulement d'un filet de sauce, pour ne pas masquer leur beauté ; envoyez le restant de sauce à part.

Homard à l'américaine. — Formule. — Je ne vous donne pas la formule compliquée des restaurants ou maisons princières, les grands traités de cuisine les contiennent ainsi que les grandes entrées qu'il est impossible d'aborder dans un cours de cuisine bourgeoise, dont la dépense pour la table est fixée de 12,000 à 15,000 francs par an, chiffre sur lequel sont basés les cours ; mais la formule qui suit est faisable en vingt ou vingt-cinq minutes, sans erreur possible et sans gaspillage, tout en servant un mets très bon et soigné.

Nous prenons pour type le homard qui est plus parfumé et la chair plus délicate, mais on peut employer la langouste sans inconvénient, la seule chose à retenir est que la sauce est moins colorée, la chair un peu plus ferme et, par conséquent, plus longue à cuire.

Homard, 1 kilogramme.

Tomates, 250 grammes.

Echalotes, 25 grammes.

Persil, cerfeuil, estragon, 5 grammes.

Glace de viande, 60 grammes.

Deux décilitres de vin blanc sec.

Deux — bon cognac.

Deux — bouillon.

Sel 10 grammes ou plus, suivant le degré de la glace et du bouillon.

Un gramme d'épices, une pointe de cayenne.

200 grammes de beurre fin, quelques gouttes de citron.

30 grammes d'huile d'olives.

Opération. — Détacher d'un coup de couteau l'estomac de la carapace, ou coffre, recueillir le jus qui sort dans un

bol dans lequel on a mis un peu de vin blanc ; diviser le coffre en deux et en long.

Videz la poche du coffre ; ramassez avec soin le corail, les excréments et ajoutez-les au sang dans le bol. Arrachez le boyau de l'estomac, improprement appelé queue ; coupez en tronçons par le travers en sorte que la chair reste dans les anneaux. Dans un sautoir large et épais mettez 60 grammes de beurre et 30 grammes d'huile, faites chauffer fortement sur un feu ardent ; jetez le homard, remuez après deux minutes — trois fois de suite, — arrosez avec le cognac et mettez-y le feu, aussitôt éteint mouillez avec le bouillon, le vin blanc, la tomate en purée, ou, si elles sont fraîches, pelées et hachées ; la glace, le sel, les épices, le cayenne et l'échalote hachée. Couvrir et cuire dix minutes.

Dressez le homard dans un plat long ou rond, ou bien un légumier et tenez au chaud. Versez dans le sautoir où la sauce est restée, le contenu du bol et le vannez avec la cuiller jusqu'au sourire, ajoutez le beurre restant, le citron et les fines herbes, mais en dehors du feu ; versez sur le homard et envoyez.

N. B. — Ceux qui veulent raffiner peuvent passer la sauce à l'étamine, mais il faut opérer vivement et être deux personnes, parce qu'il faut la passer à l'aide de deux cuillers de bois, en allant et venant afin que tout passe par pression, on n'obtiendrait pas une sauce liée sans cela, les parties fermes ne passant pas. On peut passer sur un tamis de Venise, mais la sauce n'est pas aussi bien liée qu'à l'étamine, il est vrai que cela cause moins d'embarras et l'opération est plus rapide.

Mutton chops. — Formule. — Cette côtelette, usitée avec raison en Angleterre, est peu servie en France ; je

comprends que les familles pauvres se privent de voir ce mets exquis sur leur table, puisque c'est plus cher, mais les gens riches se privent bien à tort d'un morceau délicat, ayant en outre une belle apparence.

On doit, pour servir le vrai *mutton chops*, les couper dans la selle de pré-salé et de toute la largeur, de deux centimètres d'épaisseur. On les lie avec le fil de cuisine ou avec une brochette ou attelle, et on les grille comme les côtelettes ordinaires, huit ou dix minutes de chaque côté.

La viande est meilleure que rôtie et surtout bien plus facile à servir.

Si la personne n'a pas d'appétit, on le divise en deux une fois cuit, *mais pas avant.*

Servir avec des pommes cuites, à l'eau salée ou au four, en robe de chambre, ou simplement avec du cresson.

Petits pois au sucre. — Formule. — Un litre petits pois fins.

50 grammes laitue.
Un petit bouquet de sarriette.
Deux ou trois petits oignons ou plus suivant le goût.
20 grammes sucre.
10 — sel.
100 — beurre fin.
Deux décilitres d'eau filtrée.

Opération. — Mettons tout ensemble dans une casserole un peu forte sur le feu vif, ne réservons que le beurre; laissons cuire 30 à 40 minutes, suivant que les pois sont écossés à l'instant ou d'avance, ce qui les durcit; lions avec le beurre divisé en quatre parties en dehors du feu; versons dans un légumier et servons de suite.

Choux pralinés. — Formule. — C'est absolument la même pâte que pour les éclairs, la seule différence consiste à dresser les choux ronds, et de mettre dessus le pralin suivant : 50 grammes amandes hachées, blanchies ou non, c'est-à-dire mondées ou non ; 50 grammes sucre en poudre, délayer le tout avec un peu de blanc d'œuf, très peu afin que le pralin soit ferme et ne coule pas au four. On dresse les choux de la grosseur et de la même façon que les beignets, avec une cuiller à bouche et on les pose sur une plaque, pas trop serrés, puisqu'ils écartent beaucoup ; poser au milieu et dessus la moitié d'une cuiller à café de pralin, cuire au four, plus chaud dans le bas que dans le haut, sans cette précaution, le pralin brûle ; si on les voit par trop se colorer, mettre un papier fort dessus ; dresser en pyramide sur compotier, sucrer avec du sucre en poudre (glace) et envoyer avec une compote de fruits, gelée, crème, etc., etc.

Ce déjeuner n'est point banal et ce qu'il y a de commode c'est qu'il peut être vite fait. Il faut faire d'abord les choux, du temps qu'ils cuisent on prépare les petits pois, tout ce qu'il faut pour les œufs, pour le homard, le cresson ou les pommes, les côtes de mouton, une heure avant de servir on se met en train et tout arrive à la fois à l'heure.

Il peut revenir environ à 18 francs, c'est-à-dire 3 francs par couvert.

LEÇON XXIX

DÉJEUNER — MENU

Œufs à la Polignac. — Poitrine de veau farcie
Rump-steak grillé, maître d'hôtel
Pommes au lard. — Tarte aux fraises

Mesdames,

Les œufs à la Polignac ont un certain relief, et si la personne qui les cuit a du goût et un peu de patience, ils acquièrent un cachet artistique. Pour cela, il est indispensable d'avoir des moules à baba et de la belle truffe ; puis savoir faire un petit décor, élégant et sobre, avec de la patience on arrive très vite.

Œufs à la Polignac. — Formule. — 6 œufs bien frais.

100 grammes de truffe bien noire.

100 grammes de beurre fin.

60 grammes glace de viande, un peu de vin blanc, quelques gouttes de citron.

Opération. — Beurrons les moules avec du beurre en crème, c'est-à-dire ramolli à la cuiller : taillons des lames de truffes de 1 millimètre d'épaisseur et faisons des petits losanges et des petits croissants. Posons dans le fond du moule, avec une aiguille, huit losanges, ce qui formera une étoile à huit branches, mettons un croissant à chaque bout de l'étoile; les six moules finis, cassons dans chaque un œuf bien frais, mettons les six moules dans un sautoir avec de l'eau bouillante, à mi-hauteur des moules, pous-

sons au four. Quatre minutes suffisent pour les raffermir. Faisons fondre la glace avec le vin blanc et laissons un peu bouillir, salons si c'est nécessaire, tenons au chaud.

Essuyons les moules en les sortant de l'eau et renversons-les sur le plat rond qui doit être servi, un au milieu et les cinq autres autour. Soulevons les moules un par un et l'œuf restera sur le plat exhibant le décor. Lions la glace bien bouillante avec le beurre restant et le citron, nappons légèrement les œufs, envoyons le restant de sauce à part.

Poitrine de veau farcie. — Formule. — Pour un kilo 500 grammes de tendrons de veau, il faut environ 500 grammes de farce. Celle-ci peut se faire de deux manières : avec des débris d'un rôt ou de toute autre viande que l'on hache assez fin et que l'on amalgame dans une sauce Béchamel liée avec deux jaunes d'œufs, assaisonnée d'épices, de vin blanc, un peu d'échalote et persil, sel et un peu de poivre frais moulu. A défaut de restes, on y supplée avec 500 grammes de chair à saucisses, que l'on réassaisonne en y ajoutant un verre de vin blanc et un peu de cognac, un œuf entier, un peu de mie de pain, un peu d'échalote et persil. Maintenant fonçons une casserole suivant la règle ordinaire pour faire un braisé quelconque; fendons un des côtés longs, c'est-à-dire étroit, des tendrons et sous la peau, en enfonçant le couteau presque jusqu'à l'autre bout, élargissons cette poche et introduisons la farce. Avec l'aiguille à brider et le fil de cuisine, cousons l'ouverture, posons la ballotine ainsi obtenue dans la casserole, couvrons d'un papier fort et beurré, d'un couvercle, faisons d'abord suer, glaçons avec un décilitre de vin blanc, mouillons avec 1 litre 1/2 de jus, de bouillon ou

simplement de l'eau; dans ce dernier cas, il faut saler. Cuire à feu très doux, après que l'ébullition a été obtenue, pendant deux heures et demie; retournez souvent la ballotine afin qu'elle glace des deux côtés et l'arrosez souvent.

On peut servir en même temps un légume quelconque, mais particulièrement une purée de pommes, de haricots blancs ou de pois. Cette ballotine est exquise servie froide. Elle a l'avantage d'être moins lourde que chaude et partant plus digestible.

Rump-Steak. — Formule. — Le rump-steak n'est autre chose qu'un beefsteak beaucoup plus épais, et taillé dans le contre-filet du bœuf ou dans la culotte; dans ce dernier cas, il est moins tendre mais bien plus juteux, aussi est-il préférable d'employer ce dernier quand on veut obtenir du jus de viande pour une personne malade, anémique ou dyspeptique. Pour obtenir un bon jus, il faut cuire la viande presque à point, sans cette précaution, le jus n'est pas bon et il est trop rouge, ce qui soulève quelquefois du dégoût chez la personne affaiblie, il est en outre de plus difficile digestion, et on en recueille moins. Le rump-steak, servi à table, doit avoir au moins de 3 à 4 centimètres de hauteur, être débarrassé préalablement, avant de le cuire, des nerfs, aponévroses et graisse qui entourent la viande; il doit être saisi sur un feu vif, afin que le jus se concentre dans la pièce qui ne doit pas avoir une surface trop étendue, sans cela, le milieu de la pièce cuit difficilement pendant que les bords cuisent trop. On peut le servir accompagné d'une maître-d'hôtel, d'une Bercy, sauce Bordelaise, d'anchois, etc., ainsi que les entrecôtes et les chateaubriand. Pour le servir, on le

taille en travers, c'est-à-dire par le côté long et dans le sens le plus étroit. C'est en somme un double beefsteak.

Pommes au lard. — Formule. — Ce mets ne se fait guère qu'en hiver, mais comme les petites pommes nouvelles sont exquises préparées ainsi, nous allons nous permettre cette infraction à la règle en vue de la variété que l'occasion nous offre.

500 grammes de petites pommes nouvelles. 100 grammes de lard de poitrine. Un bouquet garni. 30 grammes de beurre. Six petits oignons. Un demi-litre d'eau. Un décilitre de vin blanc. Une cuillerée à café de farine.

Opération. — Monder les pommes et les oignons, laver le lard et le tailler en dés de 1 centimètre carré. Passons le lard avec le beurre et les oignons dans une casserole un peu haute; aussitôt blonds, saupoudrons de farine, laissons blondir également; mouillons, remuons, afin que la sauce se lie; écumons s'il y a lieu; ajoutons le bouquet, un peu de sel, les pommes et laissons cuire de trente à quarante minutes. Un tour de moulin à poivre et versons dans un légumier chaud, envoyons avec des assiettes chaudes. La sauce doit être à peine liée, dorée et courte.

Tarte aux fraises. — Formule. — Cet entremets est un des plus estimés et à juste titre, seulement peu de personnes savent le servir à point. La pâte doit être fondante, sans trous, afin que le sirop ne traverse pas, et les fraises bien entières et parfumées. Le plus difficile consiste à faire cuire le fond.

Faisons d'abord la pâte pour six personnes.

200 grammes de farine.

100 grammes de beurre, un peu de sel, et 15 grammes de sucre.

Quelques cuillerées de lait et 2 jaunes d'œuf.

Mélangeons ces ingrédients avec dextérité sans trop travailler la pâte, afin qu'elle n'ait pas de *corps*, c'est-à-dire qu'elle se retire sur elle-même quand elle est trop travaillée. Laissons-la reposer dans une soupière, au frais et couverte pendant au moins une heure.

Beurrons un cercle à flan de 18 à 20 centimètres de diamètre, faisons une abaisse ronde un peu plus grande que le cercle, en sorte qu'en la posant au-dessus, le bord interne se trouve également couvert; égalisons le tour à l'aide du couteau d'office en coupant au ras du cercle; maintenant prenons un papier fin et résistant, taillons un rond qui s'adapte parfaitement au fond de la pâte et intérieurement; un ruban de la hauteur du cercle et en faisant le tour; beurrons les côtés que nous appliquons sur la pâte et remplissons ce moule de riz cru et bien sec, des noyaux de cerises ou des lentilles; poussons au four. Dans 15 minutes enlevons la garniture que nous mettrons de côté pour une autre fois, le papier et le cercle, laissons dorer la pâte à four doux. Les fraises doivent être lavées et triées, puis égouttées sur un linge ou un tamis et mises dans le fond pendant qn'il est chaud et immédiatement arrosées à la cuiller du sirop suivant :

150 grammes sucre cassé, cuit dans 1/4 de litre de vin rouge, du Bordeaux de préférence; le sirop doit être épais et parfumé au dernier moment de quelques framboises, ou d'essence, ou de gelée de ce fruit, à défaut de quelques gouttes d'orange ou de citron; servir froid.

LEÇON XXX

DINER — MENU

Potage Bisque d'Ecrevisses. — Bœuf à la Flamande
Filets de Soles à la Marguery
Dindonneau rôti. — Salade. — Artichauts à la Barigoule
Glace à la Vanille

Mesdames,

J'ai entendu si souvent des plaintes au sujet des difficultés qu'éprouvaient les cuisinières de maison bourgeoise, lorsqu'elles voulaient faire un potage à la bisque d'écrevisses, de la quantité d'ustensiles qu'elles étaient obligées de salir et en même temps de l'encombrement que cela occasionnait, que je me suis appliqué à découvrir une manière aussi simple que pratique, tout en étant très rationnelle. Voici le procédé, nous allons l'essayer.

Bisque d'écrevisses. — Formule. — 25 écrevisses vivantes ;

200 gr. de beurre ;

40 gr. crème de riz ;

1 verre à Madère de Cognac ;

1/2 litre de vin blanc sec ;

1 litre 1/2 bouillon, pour le faire au gras ;

1 litre 1/2 lait, — au maigre ;

3 jaunes d'œufs frais ;

1 pointe de Cayenne ;

15 ou 25 gr. de sel, suivant que l'on emploie du bouillon ou du lait ;

Quelques croûtons sautés au beurre;
Un décilitre de crème double;

Opération. — Laver et dégorger les écrevisses dans du lait froid pendant 1 heure.

Les piler 6 par 6 dans un mortier, en faire une purée assez compacte que l'on relève à proportion dans un saladier.

Délayer à froid la crème de riz avec le lait et le vin blanc, ou le bouillon, ajouter la purée d'écrevisses et le sel, faire bouillir le tout en remuant avec une cuiller de bois ainsi qu'une crème délicate et surtout prendre garde de ne pas laisser pincer cette purée qui épaissit. Cinq minutes d'ébullition suffisent, passer au tamis en toile de Venise ou ce qui est mieux à l'étamine. Lier les jaunes avec un peu de crème double d'abord; ajouter le restant et le cognac à la purée, faire rebouillir ou plutôt sourire en remuant avec autant de soin que la première fois, passer au chinois dans une soupière chaude dans laquelle on a mis le beurre divisé en petits morceaux et les jaunes délayés, remuer jusqu'à ce qu'il soit lié; envoyer à table avec de tout petits croûtons frits au beurre, disposés sur une serviette à thé dans une assiette à dessert. Si on tient à ce que la purée soit colorée, on ajoute un peu de sauce tomate, ou une tomate bien mûre, ou bien une goutte de carmin Breton, mais très peu. Ce potage doit être un peu relevé au Cayenne (1).

(1) Ce potage inédit a été fait à l'école et réussi admirablement, comme goût, couleur et liaison. J'ai décidé de l'appeler Bisque à la Pelletier, pour remercier l'aimable Directeur du magasin où se font les cours. — Juin 1894.

Bœuf à la flamande. — Formule. — Pour dix personnes.

1 kilo 500 grammes de culotte de bœuf.

1 chou pommé de 500 grammes.

250 grammes de lard maigre de poitrine.

250 grammes de saucisson de Lorraine ou de Troyes.

6 laitues pommées, 18 carottes nouvelles, autant de navets taillés en petits bouchons.

12 petits oignons ; un bouquet garni ; épices ; 1 verre de vin blanc et 1 de cognac.

Opération. — Piquons le bœuf avec des lardons d'un centimètre carré et assez longs pour qu'ils traversent le bœuf de part en part, ainsi qu'un bœuf à la mode. Dans une casserole russe, où le bœuf rentre à l'aise, mais pas trop grande, mettons les parures du lard et un peu de graisse, faisons dorer lentement le bœuf sur toutes ses faces, glaçons, après l'avoir dégraissé, avec le vin blanc, mouillons avec un litre de bouillon ou de l'eau, ajoutons le cognac, un peu de sel, une pincée d'épices, le bouquet garni, une tomate, laissons mijoter au four doux et bien couvert quatre heures.

Maintenant, nettoyons le chou, passons-le à l'eau bouillante une minute ou deux, pressons-le, étendons-le sur la table, assaisonnons-le de poivre, muscades et épices, passons également le lard dans l'eau bouillante, pendant que nous faisons ces préparatifs. Dans le fond d'une casserole mettons un peu de graisse de rôti et une couche de chou, le lard et le saucisson, le restant de chou, un papier beurré, demi litre de bouillon ou de l'eau, posons un couvercle et au four deux heures à côté du bœuf qu'il faut retourner au moins deux fois pendant la cuisson. Tour-

nons les carottes et les navets d'égale taille, faisons-les bouillir à l'eau salée deux minutes et mondons douze petits oignons. Mettons ces trois légumes dans un sautoir avec un peu de beurre clarifié et poussons au four après avoir couvert le sautoir. Ces légumes doivent cuire presque à sec, et être glacés et dorés. Il ne reste plus que les pommes que l'on prépare de même que pour servir le poisson, c'est-à-dire que l'on coupe les pommes en quatre si elles sont grosses, en deux si elles sont moyennes, et pas du tout si elles sont petites. Il faut les monder une fois coupées, elles ont une plus jolie forme, surtout si on s'applique à donner les coups de couteau d'un bout à l'autre et uniformément. Cuire avec peu d'eau, assez de sel, et seulement vingt minutes. Egoutter l'eau et les laisser un peu sans eau après les avoir sautées pour qu'elles se ressuient bien et deviennent un peu farineuses.

Dressage. — Ce mets est très compliqué ainsi qu'on le voit, et en outre il est assez cher. Dans les dîners de gala il fait un très bel effet, mais il faut lui donner un certain cachet que je vais tâcher de vous faire obtenir. Il faut que le bœuf soit cuit à point sans être filandreux et que le jus soit court, les choux d'un bon goût, les légumes bien glacés et les laitues bien braisées ; celles-ci doivent être blanchies à l'eau salée 15 minutes, égouttées, parées et braisées avec du jus du bœuf, mais bien gras ; une heure de cuisson suffit. Mettons le lard, le saucisson et le bœuf dans une casserole et couverts, afin que le tout se raffermisse en attendant que nous dressions les légumes de la manière suivante. Pressons les choux dans une passoire à gros trous, assez large, renversons au milieu du plat, mettons de chaque côté, 5 laitues coupées en deux dans le

sens de la longueur et doublées ensuite, ce qui nous donne 10 morceaux; d'un bout, dressons les carottes, navets et petits oignons en une pyramide, de l'autre, les pommes cuites à l'eau; au milieu, posons le bœuf divisé en deux morceaux, dont on n'en coupera qu'un en tranches fines et de façon que chaque tranche soit lardée. Sur les côtés du bœuf, le lard divisé en petits carrés longs, et, tout autour du plat, des tranches de saucisson. Arroser le tout du jus du bœuf bien réduit et dégraissé. Ce dressage doit se faire rapidement, autrement le mets servi, malgré les soins et les peines, n'a aucun goût. Il faut qu'il fume en arrivant à table pour que l'appétit des convives soit stimulé par la bonne odeur du mets.

Le restant de bœuf peut être préparé en miroton ou servi froid à la gelée le lendemain à déjeuner; la recette se trouvera plus loin. Il est bon également froid, servi sur une salade de pommes de terre mélangées de quelques tranches de tomate fraîche.

Filets de soles à la Marguery. — Formule. — 2 soles moyennes;

100 grammes crevettes grises;

1 litre de moules;

150 grammes beurre fin;

2 jaunes d'œufs frais;

1 décilitre vin blanc; 60 grammes de champignons.

Sel, muscade, citron, 1 oignon, 1 petit bouquet garni, une cuillerée à café de farine.

Opération. — Nettoyer la moule et la cuire avec le bouquet garni et la laisser couverte en attendant que l'on nettoye et lève les filets des deux soles. Couper les arêtes

en tronçons, les mettre dans une petite casserole avec le vin blanc et autant d'eau, ainsi que l'eau rendue par les moules. Ajouter le bouquet une deuxième fois ; laisser cuire doucement 1 minute les champignons avec une goutte d'eau et du citron, un peu de beurre. Décortiquer les crevettes, mettre les estomacs avec les champignons dans la petite casserole émaillée, y joindre la chair des moules, tenir couvert : broyer au mortier toutes les parures de crevettes avec 50 grammes de beurre. Passer cette purée au tamis de Venise et bien ramasser le beurre qui passe, c'est de cette opération que dépendra la beauté et la bonté de la sauce. Beurrer le plat sur lequel les filets iront à table, dresser ceux-ci en turban ainsi que nous l'avons fait pour les filets de sole Joinville, arroser avec la cuisson des arêtes, couvrir d'une cloche ou d'un fort papier beurré, laisser pocher au four 6 minutes. Dans une sauteuse mettons 30 grammes de beurre et la cuillerée à café de farine, chauffons et lions avec les jaunes, mouillons avec le jus des filets de soles et des champignons, donnons un coup de fouet à la sauce, ajoutons quelques gouttes de citron, une pointe de poivre de Cayenne, le beurre qui nous reste et le beurre de crevettes, la sauce doit être rosée. Entourons les filets de soles, des champignons, des moules, et des estomacs de crevettes, saucons largement et par dessus tout. Aussitôt le bœuf à la flamande parti, nous les mettrons au four de manière que la chaleur glace la sauce sur les filets. Envoyer très chaud et aussitôt glacé, avec des assiettes chaudes, comme toujours.

Dindonneau rôti. — Formule. — Le dindonneau est exquis, mais à la condition qu'il soit jeune et bien en

chair, pas trop vieux tué, deux jours suffisent, et surtout pas trop cuit.

Quand le dindonneau pèse 1 kilogramme une fois vidé, trente minutes de cuisson suffisent, surtout au gaz qui donne une chaleur intense et sans arrêt. Il doit être bardé, les personnes qui n'aiment pas le lard doivent l'entourer d'une feuille de papier écolier ou d'office bien beurrée et salée. Je ne sais si je vous ai déjà recommandé de saler les volailles à l'intérieur avant de les mettre à la broche, dans le cas où je ne l'aurais pas fait, je vous le recommande expressément, de cette manière les rôts acquièrent plus de goût et il suffit d'une pincée de sel en les sortant de la broche pour qu'ils soient salés à point.

Quant au jus des rôtis, je vous recommande de ne les faire qu'avec un peu d'eau quand vous faites des viandes blanches; du bouillon pour le bœuf, du vin blanc pour les pièces de gibier un peu fortes.

Verser la graisse de la lèchefrite, y passer un peu d'eau et envoyer dans une saucière après avoir versé une cuillerée à bouche de ce jus sur la pièce servie, afin qu'elle fume en arrivant à table.

Salades. — *Les salades sont à la fin du volume.*

Artichauts à la barigoule. — **Formule.** — Ce mets est très estimé et à juste raison; mais c'est encore un grand travail. Je vais vous donner une formule un peu simplette et en même temps très bonne et facile :

Trois artichauts, quatre au plus, suffisent pour six personnes, ils doivent être mûrs, un peu gros.

250 grammes champignons de Paris.

20 — d'échalote hachée.

1 décilitre vin blanc.

2 — de bouillon.

100 grammes jambon cru maigre; pour faire au maigre on met un peu plus de beurre.

Une cuiller de farine.

50 grammes lard gras ou beurre.

Sel, épices ou muscade.

Une tomate fraîche ou bien un peu de sauce.

Six bardes, ou huit, si c'est quatre artichauts, mais très minces, ayant 0,08 centimètres carrés environ.

Deux carottes, deux oignons, un bouquet.

Opération. — Arrachez la queue aux artichauts, en la tranchant, les fibres restent, enlevez les basses feuilles, rognez les piquants du haut en coupant presque un centimètre de feuille. Les cuire dans 3 litres d'eau salée, vingt minutes; pendant ce temps là on fait la farce ou duxelle pour les garnir.

Taillez le jambon et le lard en tout petits dés et les mettez au feu doux dans une petite casserole, laissez revenir lentement, ajoutez l'échalote et lui faites faire seulement un tour. Saupoudrez d'une bonne cuillerée de farine, laissez un peu roussir, mais prenez garde à cause de l'échalote; mouillez avec le vin blanc et la moitié du bouillon, salez un peu, condimentez, tomatez, lavez les champignons, les pressez dans un linge, les hachez vivement, les pressez une deuxième fois, et les mettez dans la sauce; passez les artichauts à l'eau fraîche, enlevez le foin du milieu en écartant les feuilles avec précaution, voir si la duxelle est assez épaisse, la laisser réduire si elle n'était pas consistante, remplir presque les artichauts. Mettez une barde de lard dessus et dessous, fixez-les avec une ficelle passée en

croix, posez dans un sautoir beurré sur lequel vous avez étendu l'oignon et la carotte coupés en tranches assez minces. Couvrez d'un papier beurré et d'un couvercle après les avoir arrosés avec le bouillon qui reste. Laisser braiser une petite heure à feu doux.

Pour les dresser, on les débarde et les pose sur un plat creux.

Si le jus est trop court, on ajoute quelques gouttes de vin blanc, un soupçon de glace de viande, on lie avec un peu de beurre et quelques gouttes de citron, arrosez les artichauts et envoyez.

Glace à la vanille. — Formule. — 1 litre de bon lait.

Dix jaunes d'œufs frais, gros, ou 12 petits.

Un demi bâton de vanille.

300 grammes de sucre en poudre, semoule ou cristallisé.

5 kilogrammes glace à rafraîchir.

800 grammes sel gris de cuisine.

Opération. — Bouillir le lait en le remuant avec une spatule en buis, ajouter la vanille. Travailler le sucre et les jaunes avec un fouet pendant deux minutes dans un saladier ou récipient émaillé ou vernissé; versez le lait bouillant et peu à peu d'abord, afin de mêler les jaunes sans les brûler; faites cuire avec soin, versez dans un saladier et tenez un tamis dessus à cause des mouches ou de la poussière. Il y a une sorte de glacière américaine très commode, économique, et rapide au possible; dans un quart d'heure l'appareil ci-dessus est glacé; c'est de celui-là que nous allons nous servir et pour lequel je vous donne

les proportions de la glace, les sorbetières sont décrites dans tous les livres de cuisine, je ne veux pas en faire une nouvelle réimpression, d'autant plus qu'elle est peu pratique. Voici pour sangler la machine :

Je pile assez fin la glace dans le mortier, je saupoudre de sel gris 150 grammes par kilogramme, avec une écumoire, je la mets dans le seau, lorsqu'il sera à la hauteur de l'engrenage, je m'arrête; une dernière couche de sel. Découvrons la machine, assurons-nous qu'il n'y a rien au fond, passons la crème à travers le tamis de Venise et vidons dans la machine. Couvrons avec attention et faisons-la tourner quinze ou vingt minutes, la crème sera frappée. Pour la dresser, c'est facile. Au moment où le rôt est à table et le légume prêt, nous préparerons une serviette sur un plat rond, une cuiller à bouche et un verre d'eau fraîche à côté de la machine, sur une petite table; aussitôt l'entremets demandé, trempons la cuiller dans l'eau froide et enlevons une cuillerée de glace que nous posons sur la serviette; enlevons-la toute ainsi et toujours après avoir trempé la cuiller à l'eau froide, pour que la glace se détache. On monte un rocher très vite et on envoie à table avec une génoise, une mousseline, une madeleine, biscuit de Savoie, des briques, tortillons, enfin des gauffrettes ou méringues, au choix.

Toutes les glaces à la crème se font de même, seulement on change le parfum. Pour le chocolat il suffit d'ajouter du chocolat ou du cacao dans le lait bouillant et mettre un peu plus de sucre si c'est du cacao.

LEÇON XXXI

DÉJEUNER — MENU

Gras-double à la Lyonnaise
Brochettes de foie de veau. — Carbonnades de pré-salé
Pommes soufflées
Savarin au rhum. — Dessert

Gras-double à la lyonnaise. — Le gras-double se prépare de plusieurs façons : à la Bourguignonne, à la Provençale, à la Cadurcienne, à la Languedocienne, à l'Espagnole, à la Portugaise.

A Nantes, un de nos distingués confrères, M. Maurice Sellier, vient d'inaugurer une nouvelle manière qu'il a appelée à l'Américaine et qui est aussi exquise.

Les tripes, qui sont absolument les mêmes membranes que celles qui servent à faire le gras-double, mais sont préparées à la sauce, ont acquis également une renommée, on peut presque dire universelle sous le nom de : à la mode de Caen, où peut-être, elles ne sont pas nées, mais, usurpant ainsi que la glorieuse *Marseillaise* un acte de naissance, elles n'en délectent pas moins les palais les plus cosmopolites. Le gras-double à la Lyonnaise me paraît avoir agi en proche parent et de la même façon. J'ai compulsé le *Cuisinier Royal,* les premières pages manquant, je ne puis préciser au juste l'époque de l'édition, mais voici l'*approbation* au commencement du volume, signée Burette :

« J'ai lu, par l'ordre de Monseigneur le garde des Sceaux, le nouveau *Cuisinier Royal et Bourgeois*, etc. Et je n'ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. Fait à

Paris, le 15 avril 1719 » nous en indique ainsi l'âge, mais ne parle pas de *gras-double*. Une édition postérieure imprimée en 1748, contenant les nouveaux ragoûts par le sieur Vincent de la Chapelle, chef de cuisine de S. A. S. Monseigneur le Prince d'Orange, de Nassau, etc., contient dans la page deuxième (sans chiffre) de la *table* des nouveaux ragoûts, lettre G : Gasteaux de puits d'amour, puis Gras-double de bœuf à la Polonaise (page 526), Gras-double au safran à la Polonaise, la même. Autres : Gras-double à la Polonaise, au safran et au riz, page 527.

Je copie les deux premières recettes textuellement; elles sont bien intéressantes parce qu'il n'y a presque rien à changer. A Paris on fait la première sous le nom de *lyonnaise*, à la bourgeoise, et la seconde se fait à Cahors et ailleurs à quelque chose près :

« Ayez des gras-doubles qui soient bien cuits et bien blancs, mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, ciboules, persil haché, sel, poivre, fines herbes, fines épices, ensuite mettez vos morceaux de gras-doubles grands comme la main, et les mettre dessus un fourneau, les laisser mitonner tout doucement pour qu'ils prennent du goût, ensuite panez-les de mie de pain, et les faites griller d'une belle couleur des deux côtés; étant grillés, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, et mettez un beurre roux (noisette) par dessus avec un jus de citron, et servez chaudement.

Gras-doubles au safran à la polonaise. — « Vos gras-doubles étant cuits, comme les autres ci-devant, coupez-les en filets, longs comme le doigt, mettez un morceau de beurre dans une casserole avec un petit oignon haché fin, et le passer quelques tours sur le feu, et vous y

mettez ensuite vos gras-doubles, et les passer quelques tours sur le feu, les poudrer d'une bonne pincée de farine, et les mouiller d'une cuillerée de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, bouquet, faites mitonner tout doucement. Prenez une pincée de safran en poudre, détrempez-le d'un peu de bouillon, observez que vos gras-doubles soient d'un bon goût, mettez-y un jus de citron et le safran jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée, prenez garde d'en trop mettre, parce que la grande quantité n'en vaut rien, et les dresser dans le plat, servez chaudement. »

La troisième manière au riz à la Polonaise n'est autre qu'une poulette. Enfin, ce qui découle naturellement de cette appellation, est que les gras-doubles nous viennent de la Hongrie.

Tous les autres traités de cuisine si nombreux, que j'ai pu voir imprimés jusqu'en 1777, ne parlent pas des gras-doubles, il faut arriver à la *Cuisinière Bourgeoise*, nouvelle édition (à Bruxelles, chez François Foppens, 1777), pour en retrouver deux recettes : à la Bourgeoise et à la Robert.

Mes recherches sont forcément incomplètes, puisque ma bibliothèque est restreinte. Carême n'en parle pas dans l'*Art de la cuisine*. La *Néo-Physiologie du goût*, imprimée en 1839, en donne cinq recettes, mais celle à la mode de Caen n'y est pas et celle à la Lyonnaise est loin d'être raffinée comme elle l'est de nos jours.

Urbain Dubois et Emile Bernard, dans la *Cuisine classique* (1864), n'en donnent qu'une manière, p. 209 : gras-double à la vénitienne. Je n'ai pu me procurer le premier volume de l'édition de 1856, pour savoir s'il en est question.

Voici une bonne recette moderne très appétissante et usitée à peu près partout.

Formule. — 500 grammes de gras-double, cuit préalablement dans un bouillon de légumes bien aromatisé et acidulé, pendant cinq ou six heures, afin que le gras-double soit fondant ; 200 grammes d'oignons ciselés en long, c'est-à-dire couper l'oignon en deux et puis faire des émincés de toute leur longueur; 50 grammes d'huile, 150 grammes de beurre. Une ou deux gousses d'ail, un verre à madère de vinaigre, sel, assez de poivre, persil et jus de citron.

Opération. — Chauffer une grande coupe lyonnaise avec l'huile et le beurre. Ajouter l'oignon et le sauter souvent, afin qu'il dore uniformément; quand l'oignon est blond, ajoutez les gras-doubles taillés d'un centimètre de large et trois ou quatre de long.

Le feu doit être vif et on ne doit pas quitter l'opération, sans cela les gras-doubles brûlent ; ils font de l'eau si le feu est trop lent.

Escaloper l'ail et l'ajouter ainsi que le vinaigre à moitié de la cuisson.

Une fois bien rissolés, arrosez avec le citron, versez les gras-doubles sur un plat creux, rond, chaud, saupoudrez de persil haché et envoyez avec des assiettes chaudes.

Brochettes de foie de veau. — Formule. — 200 grammes de foie de veau.

100 grammes lard maigre, mi-sel.

150 — champignons.

De la mie de pain.

Un peu de maître-d'hôtel.

Opération. — Taillez le foie en carrés de 2 centimètres et épais de moitié. Sautez-les dans un peu de beurre pour les raidir avec le lard taillé de la même dimension mais plus mince. Blanchissez les têtes des champignons et faites des escalopes de la même taille que le lard.

Enfilez dans les brochettes : lard, champignons et foie, salez un peu, trempez dans le beurre fondu, roulez dans de la mie de pain fraîche et faites dorer sur le gril à feu doux, c'est délicat.

N. B. — Il ne faut pas servir dans le même déjeuner deux mets de triperie, ces recettes m'ayant été demandées je les ai exécutées à la fois ; mais il faut, pour que le déjeuner soit classique, remplacer les brochettes ou le gras-double par des œufs ou un poisson quelconque.

Carbonnade de pré-salé. — Ce mets est délicieux. Il est en outre commode dans bien des cas. On a en effet intérêt à acheter un beau gigot, il y a moins d'os, mais alors survient un autre embarras, on a trop de viande. C'est le cas où celui qui connaît la carbonnade doit profiter de cette connaissance. On taille une ou deux tranches de gigot sur le devant, de un centimètre et demi d'épaisseur et on scie proprement l'os ; on n'a plus qu'à griller ces tranches ainsi qu'un entrecôte et les manger bien chaudes, simplement salées et poivrées, accompagnées de belles pommes soufflées.

Pommes de terre soufflées. — Il n'est pas de mets plus passionnant pour un professionnel que la pomme soufflée ; c'est tout à la fois le rêve et le cauchemar, le sujet de discussions sans fin, une cause de perturbation permanente. Rien n'est pourtant aussi facile à faire que les

pommes soufflées ; mais il faut se donner la peine de procéder par ordre et méthodiquement. Trois choses sont indispensables : des pommes de terre dites de Hollande à chair jaune et fine ; une friture assez abondante et le panier avec l'écumoire treillagés. L'opération demande 15 minutes et doit donner un double résultat. Première phase, la pomme doit être cuite à l'intérieur et l'extérieur doit être imperméabilisé en sorte que la vapeur d'eau puisse être concentrée ; temps pour cette opération 10 minutes en moyenne ; deuxième phase : le soufflage et le séchage. La pomme étant ainsi préparée, il suffit de l'immerger dans une friture bien plus chaude et le gonflement se produit instantanément ainsi que l'assèchement.

Opération. — Pour 500 grammes de pommes, il faut 3 kilos de graisse : soit du suif de bœuf fondu, du saindoux ou les deux mêlés par moitié ou par tiers. Les pommes doivent être choisies moyennes et de forme ovoïde, les trop grosses sont quelquefois creuses à l'intérieur, dans tous les cas leur cuisson demande un peu plus de soins et d'attention ; après les avoir lavées, mondées et essuyées, il faut les couper dans le sens de la longueur en tranches de 4 à 5 millimètres environ, comme la pièce de 5 francs. La friture doit être assez chaude, elle doit *chanter* en y jetant dedans une parure de pomme ou une branche de persil ; le feu doit être assez ardent. Les pommes étant toutes taillées, on met les tranches une par une dans la friture pour éviter qu'elles se collent entre elles. On laisse cuire ainsi que nous l'avons vu plus haut de 8 à 10 minutes ; on doit remuer de temps en temps avec l'écumoire sans blesser les pommes. Dès que les tranches montent à la surface, un peu dorées, on prend un peu de

friture dans une poêle plus petite, on retire la grande à côté du feu et on fait chauffer la petite jusqu'au moment où elle fume. On met le panier dans une troisième poêle ou casserole, puis, avec l'écumoire, on prend les tranches de pommes qui paraissent les plus cuites et on les plonge rapidement dans la friture fumante, le gonflement est immédiat; il faut les verser dans le panier, reprendre d'autres pommes, recommencer l'opération jusqu'à la fin. On reverse la friture fumante dans l'autre et on la porte à ce même degré pour achever de cuire les pommes qui ont dû se dessouffler et refroidir. Cette dernière opération est faite au moment d'envoyer les pommes à table. Il n'y a aucun inconvénient à la faire de suite ou une heure plus tard; on pose le panier dans la friture afin de détacher les pommes sans les briser, ce qui aurait lieu si on renversait le panier froid, les pommes s'étant collées en refroidissant. Enlever le panier, remuer une minute les pommes pour les dorer et les sécher uniformément, les remettre dans le panier pour les égoutter après avoir retiré la friture du feu, les saler et les renverser sur un plat rond garni d'une serviette. Ce légume est une véritable gourmandise; on peut en faire une agréable surprise en les remplissant à l'aide d'un cornet, d'une gelée de fruits quelconque, et les saupoudrant de sucre on les sert comme entremets. La pomme bien cuite ne se dessouffle pas, j'en ai gardé à l'école de cuisine un mois et les auditrices ont pu constater la vérité de cette affirmation.

Savarin au rhum. — Formule. — 500 grammes de farine.

200 grammes de beurre.

20 — de levure.

25 grammes de sucre.
5 — de sel fin.
7 ou 8 œufs.
Un 1/2 litre de lait tiède.

Opération. — Mettez le quart de la farine dans une terrine émaillée, la levure au milieu, délayez lentement avec du lait, que la pâte soit mollette, mettez dans le lait restant et tenez dans un endroit un peu chaud. Quand le levain est prêt, la pâte a doublé de volume et se trouve crevassée, 20 ou 25 minutes suffisent. Travaillez le restant de la farine avec 5 œufs d'abord, ajoutez les autres un par un à cinq minutes d'intervalle, incorporez le beurre et finalement le levain. Versez dans des moules à Savarin, beurrés et saupoudrez d'amandes grossièrement hachées ou simplement effilées.

On les fait lever dans un endroit un peu chaud. Les moules ne doivent être garnis qu'à moitié avec la pâte et après être levés ils doivent être presque pleins. Pour les cuire, le four ne doit pas être trop chaud, comme pour les génoises, s'assurer avant de les sortir qu'ils sont cuits à l'intérieur. Cette recette donne 3 ou 4 moules pour faire une pièce montée, on peut la diviser en deux ou en trois. — On les trempe dans le sirop suivant :

Formule. — 250 gr. de sucre cassé, deux verres d'eau, soit 1/2 litre, un peu d'écorce de citron ou d'orange, 2 décilitres de rhum, kirsch ou autre parfum. Aussitôt sorti du four, renverser le gâteau dans le compotier, s'assurer qu'il est cuit à l'intérieur et qu'il est bien doré à l'extérieur. L'arroser avec le sirop chaud et servir chaud

ou froid. On peut dresser dans le milieu de la crème anglaise, chantilly, purée de marrons, etc., etc.

Ce déjeuner peut revenir à 12 fr. On doit commencer à faire le levain, puis la pâte à Savarin et pendant qu'elle lève, on fait le déjeuner.

Une heure et demie est largement suffisante.

LEÇON XXXII

DINER — MENU

Potage à la queue de bœuf. — Filets de Soles Mornay
Noisettes de Veau princesse
Canetons à la Rouennaise. — Salade
Laitues braisées au jus. — Glace aux Fraises

Le **Hoche-pot,** ou potage à la queue de bœuf, est un de nos meilleurs potages, mais on l'a compliqué de telle sorte que les cuisinières n'osent plus l'aborder ; aussi le voit-on très peu sur les *menus*, le jour de réception dans les maisons bourgeoises.

Nous allons essayer de remédier à cet état de choses en le ramenant à la simplicité primitive qui est loin d'être dépourvue de mérite.

Hoche-pot. — Ox-tail soupe. — Formule. —
1 kilogramme de queue de bœuf.
500 grammes de plates-côtes.
50 — couennes de lard.
200 — carottes.
200 — navets.
100 — gros oignons.
12 — petits oignons.

Deux gousses d'ail.
Un bouquet garni.
2 décilitres vin blanc.
4 litres d'eau filtrée.
30 grammes de sel.

Opération. — Mondez les carottes, les navets et les petits oignons. Avec une cuiller à légumes ronde et un peu grosse enlevez des noisettes dans les carottes et les navets. Blanchir le tout dans 1 litre d'eau salée. Egoutter et réunir avec les petits oignons.

Foncer une casserole russe avec les couennes, les gros oignons et les débris de carotte et navets. Poser dessus la queue de bœuf coupée en tronçons de 3 centimètres de long et bien dégorgée dans l'eau fraîche, depuis la veille si c'est possible, au moins du matin pour le soir. Faire suer et pincer. Mouillez au vin blanc et laissez retomber à glace. Ajoutez l'eau et le sel; faites bouillir, écumez, adjoindre le bouquet et l'ail, laissez cuire de trois à quatre heures très doucement.

Une demi-heure avant le service, glacez dans une sauteuse et au four avec très peu de graisse, les carottes, navets et petits oignons.

Dégraissez le bouillon et passez-le dans une casserole au tamis de soie ou chinois métallique, ajoutez les légumes, laissez faire un bouillon et dégraissez une deuxième fois, parce que les légumes rendent la graisse absorbée. Choisissez les plus jolis morceaux de la queue, c'est-à-dire les plus fins et mettez-les dans la soupière, versez le potage dessus.

L'Ox-tail soupe se fait avec la queue et la plate-côte, plus un abatis de poularde. On fonce la casserole de même

et on cuit. Au lieu de mettre les légumes glacés, on fait un léger tapioca que l'on passe au chinois et on ajoute deux verres de madère et un de cognac réduits de moitié avec une pincée de Cayenne.

Filets de sole Mornay. — Formule. — 2 soles moyennes, un décilitre de vin blanc, 1/4 de litre d'eau, 100 grammes fromage rapé, 120 grammes de beurre, 20 grammes de farine, sel, poivre, jus de citron, bouquet garni.

Opération. — Nettoyez les soles et levez les filets : étendez-les sur un plat beurré, salez et arrosez avec le citron : faites cuire 10 minutes les arètes avec l'eau, le vin blanc et le bouquet ; versez sur les filets et faites pocher 5 minutes au four. Faites fondre la moitié du beurre qui vous reste, mélangez-y la farine et versez le jus en le passant dans un chinois sur la farine ; donnez un coup de fouet, ajoutez le fromage et le beurre restant, versez cette sauce sur les filets en les nappant, saupoudrez d'un peu de fromage mis de côté et glacez au four bien chaud, 5 minutes suffisent.

Noisettes de veau princesse. — Ce mets est très délicat et en même temps fort joli. Il coûte un peu cher, mais on ne peut pas tout avoir.

Formule. — 6 tranches de filet de veau.

6 fonds d'artichauts bien blancs.

3 belles truffes ou 6 moyennes.

2 bottes de pointes d'asperges.

150 grammes beurre, vin blanc, madère, demi-glace, sel, poivre et muscade.

Opération. — Il faut d'abord commencer par les fonds d'artichauts. Choisissons-en 6 ou 8 assez jeunes afin qu'ils soient plus blancs et plus tendres. Coupons les feuilles à mi-hauteur du foin intérieur après avoir arraché la queue. Enlevons avec un couteau d'office la première couche verte, puis le foin, frottons-le d'un peu de citron; jetons le fond dans deux litres d'eau un peu acidulée et contenant un quart de livre de pain rassis, principalement de la mie; un peu de graisse de veau, 20 grammes de sel. Laissons cuire bien couvert à petit feu une petite heure et assurons-nous que la cuisson est parfaite. Les fonds doivent être un peu croquants mais cuits. Brossons 6 truffes moyennes ou 3 belles que nous couperons par le milieu pour avoir six croûtons sur lesquels nous dresserons les noisettes.

Pelons-les, cuisons avec un peu de madère, cognac et bon jus, mettons de côté. Préparons les asperges ainsi que pour les ris de veau et passons aux noisettes qui doivent être prises exclusivement dans le *filet mignon* du veau, et non dans la longe.

Parons deux filets mignons et coupons des tournedos de trois à quatre centimètres de hauteur, aplatissons-les un peu et sautons-les exactement comme les tournedos ordinaires, faisons la demi-glace et les dressons ainsi : au milieu une truffe, dessus une noisette, et sur la noisette un fond d'artichaut rempli de pointes d'asperges; autour les cinq autres dressés pareillement et, entre chaque, un petit botillon de pointes réservées à cet effet faisant ressortir le noir de la truffe et le blanc de l'artichaut.

Caneton à la Rouennaise. — Ce caneton ne doit pas être saigné, mais étouffé en lui tordant le cou. Plumé, flambé et vidé, voici comment on opère: Prenez 30 grammes

de beurre et 60 grammes de lard maigre, faites roussir en même temps qu'un oignon moyen coupé en quatre, les abatis du caneton. Singez avec une cuiller à bouche de farine : mouillez avec un demi verre de cognac, deux décilitres de vin rouge de Bordeaux et autant de bon jus ou bouillon ; ajoutez un bouquet garni et peu de sel, laissez réduire au quart. Sautez les foies dans une petite coupe lyonnaise avec un peu de beurre. Passez-le au tamis de Venise, passez également la sauce, mélangez le tout; liez avec un peu de jus de citron, du beurre et le jus qui coulera du caneton en le découpant.

Voici le point important de cette opération :

Il faut lier la sauce pendant que le caneton rôtit et il ne faut que 20 ou 25 minutes pour le rôtir, c'est dire qu'il faut aller vite afin que le caneton soit découpé sans refroidir et que le jus donne le dernier cachet à la sauce, sans la faire trop claire.

Voici la manière de découper : Enlevez les deux cuisses, ciselez un peu l'intérieur, salez-les et mettez un instant sur le gril ou au four chaud pendant que vous coupez les filets ou aiguillettes, cinq ou six de chaque côté, suivant la grosseur de la bête. Dressez au milieu du plat les cuisses, posez les filets en travers ; si vous en avez deux, faites les deux de la même façon, arrosez d'un peu de sauce, passez un instant au four, *mais surtout ne pas faire bouillir*, le restant de sauce à part. On doit trouver le goût du citron, du caneton, du foie et de la sauce ; ce problème est résolu par tous les gens qui ont du goût et qui étudient ce qu'ils font.

Laitues braisées au jus. — Les laitues à braiser ne doivent pas être choisies trop grosses. Il faut les blan-

chir dans beaucoup d'eau et assez salée, les rafraîchir, les égoutter et les presser, les assaisonner sur un linge étendu sur la table et les cuire dans un sautoir foncé, suivant les règles de l'art, avec couennes, carottes, oignons et bouquet garni. Ne mouiller que bien juste, car cette cuisson est perdue. Arroser les laitues avec une demi-glace et servir chaud.

Glace aux fraises. — Formule. — 500 grammes de fraises de bois, 100 grammes framboises, 500 grammes de sucre en pain, 1/2 litre d'eau filtrée, 2 citrons, 5 kilogrammes de glace, 600 grammes de sel gris.

Opération. — Laver les fraises et les égoutter. Les passer à travers un tamis en toile de Venise, ainsi que la chair de deux beaux citrons et les framboises.

Sirop. — Mettre le sucre avec l'eau au feu. Aussitôt fondu, le retirer. Mélanger le tout et le glacer, ainsi que nous l'avons indiqué pour les glaces à la vanille.

Ce dîner est un peu long et méticuleux à faire; mais une cuisinière qui le réussit a du mérite, et les convives ne manquent pas de lui faire des compliments, ce qui paie largement le mal qu'elle se donne.

La dépense peut être évaluée de 40 à 45 francs, soit de 7 à 8 francs par couvert.

LEÇON XXXIII

DÉJEUNER — MENU

Pâté en croûte. — Filets mignons Béarnaise

Pâte en croûte. — Formule. — 500 grammes farine de gruau.

250 grammes beurre ou saindoux.
Un décilitre vin blanc.
5 grammes sel fin.

Opération. — Fondre le sel avec une cuillerée à bouche d'eau fraîche : le mélanger avec le beurre et la farine en frottant le tout entre les mains pour en faire une semoule bien uniforme, ajouter le vin blanc, mêler et fraiser une fois, rouler la pâte en une boule parfaite et la laisser reposer dans une soupière ou un légumier au moins une heure.

En attendant que l'on prépare les viandes et la farce, dont voici la formule, pour un moule ovale de 20 centimètres, ou rond de 12 à 15 centimètres de diamètre, pouvant peser une fois cuit, 2 kilos.

Chair à pâté et garniture. — Formule. — 400 à 500 gr. chair à saucisses.
250 gr. filet de porc frais
250 gr. filet de veau.
250 gr. jambon maigre.
100 gr. lard mi-sel, gras.
100 gr. de truffes.
Un verre à madère de cognac et un de vin blanc.
Sel, épices, muscades.

Opération. — Coupons les viandes après les avoir bien dénervées, en filets de 1 centimètre carré et de la longueur interne du moule qui nous sert. Pelons la truffe et hachons la pelure pour l'ajouter à la chair à saucisses ; coupons la truffe en carrés longs le plus possible ; mettons le tout à mariner avec l'assaisonnement et les liquides.

Passons au moulage du pâté qui est assez difficile. Il

faut avec la pâte faire une poche sans plis d'une épaisseur uniforme, de 1/2 centimètre, sans trou ni solution de continuité, sans cela le jus s'épendra sur la pâte et le moule, les collera ensemble et au moment de démouler le pâté, vous le briserez, alors l'assaisonnement et le jus qui doivent faire la gelée étant perdus, le pâté n'a ni coup d'œil ni bonté.

Pour faire cette poche, c'est assez difficile à décrire ; malgré cela, nous allons l'essayer :

Allongez à l'aide du rouleau un peu la pâte et de forme ovale, doublez un sur l'autre les côtés plus longs après avoir saupoudré de farine ; maintenant il faut étendre en travers, déplier et replier la pâte en face du premier pli ; étendre encore un peu pour aplatir le premier angle, étendre le fond de la poche ; mais tout cela doit être fait avec mesure, et il faut souvent déplier et replier, afin d'étendre la pâte bien uniformément ; quand la poche est aussi large et aussi profonde que le moule, on la rentre dans celui-ci légèrement beurré ; on coupe un peu de celle qui dépasse, on en fait un tampon et on l'applique d'abord sur le fond du moule pour qu'il soit bien plat, sans air entre la plaque et l'angle du moule ; on remonte à droite et à gauche ou autour suivant la forme qu'il a ; il faut qu'il remonte assez de pâte pour pouvoir faire avec ces débris le couvercle du pâté ; la pâte doit en outre déborder de 1/2 centimètre, afin de pouvoir le coller, une fois qu'il sera appliqué sur la viande que nous allons introduire.

Mouillons les quatre doigts de la main droite et prenons le quart de la farce, appliquons-la sur le fond du moule, un demi centimètre ; avec deux autres quarts, tapissons le tour, maintenant superposons les filets par couches bien égales. Porc, jambon, veau, lard et truffe, deux cou-

ches de chaque ou trois, si le moule est haut, ajoutons la farce restant : mouillons le bord interne de la pâte avec un peu d'œuf battu et faisons une abaisse ronde avec la pâte qui nous reste, posons-la, soudons bien les deux ensemble en appuyant avec le pouce tout autour et un peu fort; la pâte déborde du moule, avec un couteau enlevons au milieu du couvercle un rond de pâte de 1 centimètre de diamètre, taillons uniformément le bord du pâté en tenant le couteau d'office bien droit et en appuyant le tranchant sur le moule afin que la coupe soit bien unie; à l'aide de la pince à pâté, faisons un dessin tout autour en pinçant la pâte sur la soudure, ce qui les empêchera à la cuisson de s'écarter; ramassons ces débris de pâte et allongeons avec le rouleau, 2 millimètres d'épaisseur nous suffisent; taillons en bande de 4 centimètres de large et puis en biais par le travers pour obtenir des losanges parfaits. Avec le dos du couteau d'office, appuyons dans le milieu du losange afin de faire un trait creux et un peu profond, tirons d'autres traits sur celui-là et de chaque côté en biais et en descendant, le dessin doit représenter une feuille, quand nous en aurons huit ou dix, nous dorons le couvercle du pâté avec de l'œuf entier battu et nous appliquons ces feuilles en rond en les allongeant bien jusqu'à la bordure, sans toutefois boucher complètement le trou du milieu qui doit faire l'office de cheminée. S'il reste un peu de pâte, on peut en faire trois ou quatre petits ronds que l'on pose l'un sur l'autre, les plus petits au dessus, on les retourne sur l'index et on arrondit en les serrant; il suffit de donner deux coups de couteau en croix pour obtenir un petit artichaut que l'on pose au milieu du pâté et on dore le tout avant de le mettre au four.

Il faut trois heures de cuisson pour ce pâté, le four ne doit pas être trop chaud; quand l'artichaut a pris couleur on l'enlève et on le laisse achever de cuire sur la plaque à côté du pâté; on prend une petite bande de papier fort, 6 ou 8 centimètres de longueur sur 3 ou 4 de large, on la roule et on la met debout à la place de l'artichaut; si le jus en bouillant montait, cela l'empêcherait de se répandre et de salir la croûte.

Démoulage et gelée. — Pour démouler, il suffit d'enlever un des fils de fer qui relient les deux côtés du moule, en soulevant bien droit et en le rodant, comme si on tournait un robinet; si par cas, la croûte du pâté n'était pas assez dorée, on la laisserait quelques instants au four.

Remarque. — Si on veut obtenir un excellent pâté il est obligatoire d'avoir un bon jus très clair, sous forme de gelée assez forte, et quand le pâté a un peu refroidi on l'y verse dedans.

Ce pâté est meilleur le lendemain que chaud, il est également moins indigeste. On peut le faire avec une poule garnie exactement comme une galantine, avec du lièvre, du lapereau ou tout autre gibier; dans ce cas, on supprime le veau et le jambon ou le lard.

Filets mignons sauce béarnaise. — Il faut des tranches de filet de bœuf de 150 grammes environ. Mettez dans un sautoir (casserole plate) soit un peu de graisse de rôti clarifiée, soit du beurre frais; laissez bien chauffer, sans cependant noircir si vous employez du beurre, puis mettez vos tranches de filet, salez-les et retournez-les au bout de trois minutes. Il faut, pour sauter

un filet de 150 grammes, environ 5 à 6 minutes, à la condition que le sautoir soit bien chaud.

On reconnaît que les filets sont cuits quand des gouttelettes de jus perlent à la surface de la viande.

Les filets mignons se servent accompagnés de croûtons. Prenez du pain bis rassis ou du pain de mie. Coupez la croûte qui entoure la mie, puis avec un emporte-pièce, formez de petites tranches rondes. Mettez-les frire dans le sautoir qui a servi aux filets mignons, ou avant, quand elles sont bien dorées sur une face, retournez-les et disposez-les ensuite sur un plat en mettant un croûton sous chaque filet.

Nous arrivons à la sauce béarnaise qui doit accompagner les filets mignons *(Voir page 150)*.

LEÇON XXXIV

DÉJEUNER — MENU

Œufs Jeannette. — Cassoulet de Castelnaudary
Chateaubriand au Cresson
Mousse de Foie gras. — Chicorée au jus
Tarte à la crème. — Langues de chat

Œufs Jeannette. — Formule. — 6 petits œufs, 1 plus gros, 6 belles pommes de terre de Hollande, 150 gr. de beurre frais, 15 gr. farine de gruau, sel, poivre, muscade, 60 gr. de fromage de gruyère pour les personnes qui l'aiment. Les pommes doivent être lavées, brossées, cuites au four sur une plaque environ 45 minutes. Si on les cuisait à l'eau dans une casserole, le mets ne serait pas si fin. Pendant que les pommes cuisent, on prépare la

sauce de la manière suivante : fondez 30 gr. de beurre, mélangez la farine et les épices, mouillez avec le lait et faites bouillir en tournant ainsi qu'une crème, tenir au chaud sans remuer après avoir éparpillé dessus 30 gr. de beurre pour empêcher la formation d'une croûte sur la sauce.

Les Pommes de terre. — Les pommes étant cuites, on en sort une du four, on fait une incision ovoïde, bien au milieu de la pomme, avec un couteau d'office et on enlève le couvercle. A l'aide d'une cuiller à café, on vide la pomme sans endommager la peau et on recueille la chair dans une assiette que l'on tient à la bouche du four, afin qu'elle ne se refroidisse pas. Les cinq autres pommes de terre étant vidées, on passe la pulpe au tamis, puis on la met dans une casserole avec ce qui reste de beurre, un peu de sel, un soupçon de sucre et l'œuf entier ordinaire. Il faut maintenant tapisser avec soin l'intérieur de la pomme, verser dans le fond un peu de sauce béchamel que l'on a remuée afin de lui faire absorber le beurre qui l'empêchait de faire croûte.

On casse l'œuf, on met un peu de sauce dessus. Le couvercle est remis bien en place et le tout est posé sur la plaque. Les six pommes ainsi finies, on les met au four cinq minutes.

On pose les pommes sur un plat et on envoie à table. Si on veut mettre le fromage, on en met les trois quarts dans la sauce et le reste sert à saupoudrer les œufs avant de les mettre au four. Il ne faut poser le couvercle dessus qu'après les avoir gratinés.

Si le four n'est pas très chaud, les œufs cuisent mal. Ils doivent être laiteux ainsi que des œufs à la coque.

Cassoulet de Castelnaudary. — Mesdames, plusieurs personnes ayant manifesté le désir de voir faire un cassoulet à la mode du Languedoc, j'ai réservé ce mets un peu long et méticuleux à préparer, pour le donner après la fermeture de la chasse, ce qui permet de varier un peu le menu. Je tiens à avertir mes lectrices qu'il faut suivre mes prescriptions à la lettre, sinon on risque de tomber dans la banalité du cassoulet de restaurant.

Formule pour 8 ou 10 personnes. — 1 litre haricots blancs ou Soissons, 2 litres d'eau filtrée, 150 gr. de couennes non grasses, 250 gr. de saucisson à l'ail, cru; 500 gr. confit d'oie, un morceau d'épaule de mouton ou de gigot rôti de la veille ou chaud, 2 belles tomates, un bouquet de persil dans lequel on insère une gousse d'ail piquée avec 2 clous de girofle, 100 gr. de lard râpé ou haché très fin, un peu de sel et de poivre.

Opération. — On étale les haricots sur la table et on les trie très proprement. Il faut éviter d'en laisser de noirs, tachés ou moisis et surtout des pierres. Lavons-les à grande eau, frôlons-les dans nos deux mains ainsi que le riz pour bien détacher la poussière, mettons-les dans une casserole émaillée ou autre avec deux litres d'eau fraîche, couvrons et faisons bouillir. L'ébullition prononcée fortement, retirons la casserole dans l'angle le plus éloigné du feu, laissons les haricots se précipiter : il leur faut environ une heure. Profitons de ce répit pour préparer le reste.

La Marmite. — Si vous voulez avoir un cassoulet réussi, le bouillon doit être blanc ainsi que du lait, aussi une marmite en terre est-elle indispensable. Les petites

marmites du Midi, qui servent au pot-au-feu dans une foule de ménages, vont très bien, surtout si on se sert du feu de cheminée ou du gaz.

Prenons-en une qui puisse contenir environ 5 litres et mettons-y 2 litres d'eau filtrée. Posons-la sur le côté du feu afin qu'elle chauffe lentement. Ouvrons la boîte de confit d'oie ou faisons rôtir une aile ou une cuisse ainsi que le morceau d'épaule de mouton, si nous ne disposons d'un relief de gigot. Préparons le bouquet de persil et la gousse d'ail, ou hachons le lard avec l'ail en trempant le couteau dans l'eau bouillante pour nous faciliter l'opération. Ficelons les couennes; assurons-nous que le saucisson est de bonne qualité.

Egouttons les haricots s'ils sont tout à fait précipités au fond de l'eau, sinon attendons qu'ils gonflent complètement.

Versons-les dans la marmite et faisons bouillir.

Retirons à côté du feu en sorte que la chaleur fasse bouillir la marmite sur le devant plutôt que par le fond, de cette façon on ne risque pas de faire pincer le cassoulet, voilà pourquoi rien ne remplace le feu de cheminée ou le gaz. Ajoutons les couennes, le lard, le persil, l'oie et le mouton, laissons cuire deux heures; goûtons, salons s'il est nécessaire, ajoutons le saucisson et les tomates et laissons mijoter une heure, mais toujours avec un *sourire très timide sur le devant de la marmite*, qui doit être couverte.

Le Service. — On peut indistinctement servir le cassoulet sans le gratiner ou le gratiner. Dans le premier cas, on met les haricots dans un légumier, saupoudrés de poivre frais moulu et la viande dans un plat rond, creux;

le mouton découpé d'un côté, l'oie de l'autre et le saucisson en tranches autour. Les couennes ne se servent pas; elles remplacent les andouilles spéciales du Languedoc qu'il est difficile de trouver à Paris.

Si on veut le gratiner, on verse les haricots dans un plat rond creux, on les saupoudre de chapelure fraîchement faite, de poivre, et on les pousse au four chaud. Quinze minutes suffisent pour les dorer.

La viande est servie à part. Avec ce mets il faut boire du vin rouge très léger.

Chateaubriand. — Une de mes plus distinguées élèves me disait un jour :

« Mon chef a bien des qualités et je n'ai qu'à me louer de son travail, mais quand il s'agit d'une grillade un peu forte, comme un rumpsteck ou un chateaubriand, il nous les sert toujours trop saisis. Aussi, le dessus est amer et l'intérieur trop mou, et, par suite, sans goût ». Je dus répondre ce qui était tout indiqué. Le feu est trop vif, ou la viande est trop près du feu. Il est clair, en effet, que si les pieds du gril sont trop bas, soit parce qu'ils sont usés ou pour toute autre cause, le feu se trouve à hauteur des barreaux et la chaleur brûle très vite la première couche de la viande qu'il s'agit de griller. La chaleur ne peut pénétrer à l'intérieur avec cette intensité et elle cuit en quelque sorte à la vapeur. Pour obvier à cet inconvénient, il est bon de surélever le gril dès que l'on cuit une pièce dépassant 3 cent. d'épaisseur ou bien d'attendre pour poser la pièce sur le gril, que la braise soit amortie. Si on grille avec le gaz, il faut baisser le gril en sorte que la flamme ne puisse lécher le beefteack ou le chateaubriand. Du reste,

ce n'est pas la flamme qui cuit, mais la radiation produite par elle, que ce soit du gaz ou de la braise.

En se conformant à ces principes généraux, il suffit de 20 minutes pour cuire 500 gr. de viande, soit 11 minutes pour le premier côté et 9 pour le second : la réussite est certaine. Ne pas oublier de bien chauffer le gril d'avance et de rouler le chateaubriand dans de l'huile d'olives. Il ne faut saler les grillades qu'après les avoir enlevées du gril. Le cresson est légèrement salé et acidulé, on le dresse autour ou en trois petits bouquets.

Mousse de foie gras. — Formule. — Un foie gras pesant 600 gr. environ;

250 gr. de truffes fraîches;

Un verre à madère de bon cognac;

Un quart de litre de crème fraîche et montée;

Un litre 1/2 de gelée de viande.

Opération. — Le Foie. — Pour que le foie fonde le moins possible, on doit le choisir d'un blanc mat (vieil ivoire), résistant très peu à la pression et gardant l'empreinte ou cupule faite par la première phalange de l'index, qui opère la pression.

La Cuisson. — Il faut l'envelopper entièrement de bardes de lard frais à peine salé; le mettre dans une casserole où il entre un peu juste et le couvrir de saindoux fondu. On met ensuite cette casserole couverte dans un sautoir avec de l'eau froide que l'on porte à l'ébullition lentement, et on laisse cuire doucement, soit au four doux ou sur le feu, une heure et demie. La truffe doit être mise dans la casserole du foie une demi-heure avant qu'il ait atteint le degré de cuisson voulu. On peut aussi sauter le foie gras coupé en lames minces.

La Gelée. — Foncer une casserole un peu grande, ainsi que nous l'avons fait plusieurs fois déjà dans les articles précédents, avec lard, oignons, carottes, bouquet garni; la faire légèrement suer sur un feu doux après y avoir ajouté des débris de poularde ou deux ou trois abatis, un kilogramme de jarret de veau et autant de gîte de bœuf, un pied de veau.

Aussitôt qu'une légère odeur de pincé se fait sentir, on mouille avec trois litres d'eau et un demi-litre de vin blanc de Bordeaux, 30 gr. de sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, un soupçon de muscade, un bouquet garni.

Cuire très lentement trois heures et même quatre, si on a le temps. Passer au tamis de crin et dégraisser avec soin.

La Clarification. — Hacher 150 gr. de chair maigre de bœuf, la mettre dans une casserole avec : un verre de madère, trois blancs d'œufs ou deux œufs entiers avec leurs coquilles, un peu d'estragon, un demi-jus de citron, quelques grains de poivre et trois ou quatre feuilles de gélatine bien lavée à l'eau froide; battre quelques instants et mélanger.

Verser la préparation précédente et faire bouillir le tout ensemble en remuant ainsi qu'une crème. A la première ébullition, on retire sur l'angle du fourneau ou à côté du feu; on passe à l'eau fraîche et on l'exprime fortement; une serviette fine, *sans trous*, on l'étend dans et dessus un récipient assez grand pour contenir la gelée, qui doit être réduite de plus de moitié par la cuisson qu'elle a subie précédemment; on la verse dessus doucement, on lève les quatre coins de la serviette et on la sus-

pend pour laisser s'écouler tranquillement la gelée dans le récipient qui, de préférence, doit être ou en argent ou en porcelaine.

La Mousse. — Le foie étant un peu refroidi et bien égoutté de la graisse, est passé dans un tamis de crin, recueilli dans un saladier bien chaud, assaisonné avec sel, poivre, une pointe de cayenne, un verre de bon cognac; un verre de cuisine de gelée est additionné en travaillant le foie et, peu à peu, aussitôt, on ajoute la crème à la Chantilly.

Le Moulage. — On entoure un moule à charlotte de 12 à 15 centimètres de hauteur, de glace pilée. Dans le milieu du moule, on en pose un autre plus petit, de deux centimètres de diamètre, et on le remplit aux trois quarts d'eau froide. On verse entre les deux de la gelée presque froide, jusqu'au bord du moule extérieur. Aussitôt celle-ci prise, on verse de l'eau bouillante dans l'eau froide et on enlève le moule presque immédiatement avec beaucoup de soin, pour ne pas démolir la bordure de gelée.

On coule un peu de gelée pour faire le fond du moule aussi épais que le bord et on laisse raffermir. On coupe les truffes en rondelles minces et on fait une rosace à plat sur la couche du plafond, et on coule un peu de gelée; on trempe les rondelles qui restent dans de la gelée, une par une, en les piquant avec le couteau d'office, et on les colle autour. On remplit le moule avec la mousse jusqu'à 2 centimètres du bord supérieur; il suffit de laisser raffermir quelques instants et d'achever de remplir le moule avec de la gelée.

Deux heures de repos entouré de glace ou exposé à un

courant d'air très froid suffisent pour raffermir la mousse entièrement.

Le Démoulage. — On refroidit un plat d'argent ou de porcelaine; on trempe le moule douze ou quinze secondes dans de l'eau un peu plus que tiède, on essuie et penche le moule un peu, on y insuffle un peu d'air; on pose le plat au-dessus et on renverse.

Le moule doit être enlevé bien d'aplomb. Avec la gelée qui reste on peut faire une bordure quelconque, soit en losanges, dents de loup, demi-sphères ou simplement hachée avec le dos du couteau sur un linge un peu humide.

Chicorée au jus. — Pour la chicorée à cuire, on achète de la chicorée non pommée et jeune : celle qui est adulte est trop dure et cuit difficilement. Une autre recommandation : il ne faut pas couper la chicorée trop bas, la côte est dure et amère. La cuisson doit être faite dans la bassine à confiture, à grande eau et sur un feu vif. La chicorée doit être bien cuite, presque une heure. L'égoutter sur un tamis de crin et ne pas la rafraîchir. Il faut la presser par toutes petites poignées afin que l'eau soit bien égouttée. La hacher de même en petite quantité à la fois.

L'Assaisonnement. — On met la chicorée hachée assez fin (pas trop toutefois car elle perd le goût) dans une casserole épaisse et un peu haute; on ajoute du sel, de la muscade, 1/2 litre de jus par kilo de chicorée. On recouvre d'un papier beurré et d'un couvercle, on laisse mijoter au four doux, une heure.

Au moment de servir on délaye une cuillerée à bouche de farine avec 15 gr. de beurre, puis on ajoute un quart

de litre de jus de veau, un quart de beurre, un peu de poivre. Lier sur le feu et verser dans la chicorée sortant du four. Arroser sur le plat ou le légumier d'un peu de jus de veau, mais très peu.

Tarte à la crème. — Opération. — Il est de règle générale que la tarte à la crème doit se faire avec un feuilletage, mais dans combien d'occasions on n'a ni le temps, ni l'envie de faire une telle dépense. D'autre part, en été, il faut surmonter une série de difficultés qui font renoncer à un travail aussi ingrat. Ces réflexions m'ont suggéré l'idée de remplacer le feuilletage par une pâte fondante et légère, vite faite et peu coûteuse, la voici :

Formule. — 300 gr. de farine, 150 gr. de beurre, 30 gr. de sucre en poudre, 6 gr. de levure de bière, un peu de sel, 1 œuf, 1 décilitre de lait.

Opération. — Faites la fontaine avec la farine, mettez dans le milieu tout l'assaisonnement à la fois, mélangez, incorporez la farine; la pâte doit être un peu résistante, mettez-la dans un linge et laissez la lever une couple d'heures dans un endroit tiède.

La Crème. — Formule. — 1 litre de lait, 250 gr. sucre cristallisé, 30 gr. farine, 3 œufs entiers et 4 jaunes, parfum à volonté, citron, orange, vanille, kirsch ou rhum suivant la saison ou le goût.

Pendant que le lait bout, on casse les œufs dans une casserole un peu épaisse, on les travaille un peu avec un fouet ou une spatule, on ajoute le sucre et on travaille deux ou trois minutes, puis la farine et le parfum, enfin le lait bouillant. On pose la casserole sur le feu doux et on pousse à l'ébullition en remuant toujours. Au premier bouillon

on retire du feu, on verse dans un saladier ou récipient quelconque et on remue de temps en temps afin qu'il ne se forme pas une croûte en refroidissant.

Le Moulage de la Tarte. — Prenons un cercle à flan, haut de 1 centimètre et demi et large de vingt-cinq centimètres de diamètre.

Avec le doigt, passons intérieurement un peu de beurre non fondu afin que la pâte adhère mieux; étendons la pâte à l'aide du rouleau en sorte qu'elle couvre bien la surface du cercle et qu'elle en moule également la hauteur. Si quelque peu dépassait, on l'égaliserait à l'aide d'un petit couteau d'office. Posons le moule ainsi habillé intérieurement sur une plaque de tôle ou de cuivre étamé, assurons-nous qu'il n'y a pas d'air entre la pâte et la plaque et que l'angle du moule qui fait la base est bien marqué. Versons au milieu la crème. Répartissons-la d'égale épaisseur et mettons au four pas trop chaud, trente-cinq minutes de cuisson suffisent. Pour avoir une certitude de cuisson, on soulève le cercle et la pâte doit être ferme et dorée tout autour. La tarte glisse facilement en secouant un peu la plaque.

Chaude ou froide, j'espère que cette recette de *ménage* sera pour vous, aimables lectrices, une occasion de recevoir les compliments que votre adresse et votre talent auront mérités.

Langues de chat. — Ce petit et délicat gâteau à thé et à glaces est assez facile à réussir comme manipulation. La plus grande difficulté consiste dans le degré de cuisson. Rien ne vaut un four de boulanger deux ou trois heures après la sortie du pain. La chaleur est alors tom-

bée de la voûte et se trouve uniforme. La seconde difficulté vient de ce que dans les ménages on possède rarement des plaques en tôle forte; alors la pâte est chauffée trop rapidement en dessous et le dessus reste blanc, mat, tandis que le dessous brunit de suite.

Les deux couleurs doivent trancher, mais cela ne doit être qu'une *nuance* au lieu d'un *défaut.*

Formule. — 250 gr. de sucre glace (amidon de sucre);

230 gr. de farine de gruau;

5 blancs d'œufs moyens;

1/4 de litre de crème à la Chantilly, fouettée : *vanille.*

Opération. — Il faut mêler, puis tamiser le sucre et la farine sur un papier d'office. Beurrer et fariner les plaques de tôle, préparer une poche ou un cornet en papier, la première avec une douille de 0 01 centimètre de diamètre, le second est rogné avec les ciseaux pour obtenir ce calibre.

On monte les blancs en neige, on mêle le sucre et la farine, puis la vanille et la crème fouettée; on remplit la poche de ce mélange et on dresse sur la plaque à 3 centimètres l'un de l'autre des petits bâtons ayant 0.10 centimètres de long. Environ dix minutes suffisent pour les cuire.

Ranger dans des boîtes en fer-blanc et tenir au sec.

MENUS MAIGRES

QUATRE DÉJEUNERS. — QUATRE DINERS

DÉJEUNER MAIGRE — MENU

Caviar sur canapés. — Cornichons. — Beurre
Œufs à la Condé. — Langouste sautée à la Bordelaise
Alose braisée à l'oseille. — Pommes en noisette
Crème à l'abricot. — Petits Napolitains

Œufs à la Condé. — Les œufs à la Condé sont d'une belle apparence et d'un prix modeste. Ils se composent simplement d'une tomate, d'un œuf mollet et d'un croûton par personne.

Prenez des tomates fermes et mûres d'une moyenne grosseur; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante et salée, enlevez la peau et tranchez la tête de chaque tomate à un centimètre environ; retirez les pépins avec une cuiller à café; posez-les dans un sautoir bien beurré, assaisonnez fortement de sel et poivre; la tomate étant fade d'elle-même demande à être relevée.

Assurez-vous d'un four très chaud qui puisse saisir les tomates, sinon elles tomberaient en purée. Quinze minutes suffisent pour les cuire.

Taillez dans un pain de mie ou à son défaut dans du gros pain, autant de croûtons que d'œufs à servir et passez-les au beurre.

Sitôt les tomates au four et les croûtons terminés, préparez les œufs mollets.

« Faites bouillir un litre d'eau avec vingt grammes de sel pour neuf ou dix œufs très frais ; posez-les dans un panier afin de ne pas toucher la casserole ; retirez-les sur le côté du feu et laissez pocher exactement six minutes ; rafraîchissez sans laisser refroidir, mondez-les avec soin et tenez-les au chaud sans faire recuire. »

Dressez sur un plat rond, pour entrée, les tomates posées sur les croûtons, garnies d'un œuf et envoyez à table avec des assiettes bien chaudes.

Langouste sautée à la Bordelaise. — La langouste, aussi bien que le homard, préparés à l'Américaine, ne plaisent pas à tous les palais, parce qu'on les épice trop fortement.

J'ai souvent blâmé cette exagération, mais les cuisiniers croient que si la sauce ne brûle pas le palais, elle n'est pas bonne. J'ai rarement pu obtenir des aides d'être modérés dans cet assaisonnement.

La langouste à la Bordelaise, que je vous présente aujourd'hui, ne risque pas de soulever le même anathème, puisque, en le composant, j'ai soigneusement évité d'y mettre du poivre de Cayenne, ni peu ni prou ; de cette façon, on ne pourra dire que l'on s'est trompé et les dames pourront y goûter sans aucune crainte.

Les préparatifs. — Il faut d'abord acheter la langouste, exiger qu'elle soit vivante, sans aucun membre brisé *ni blessure*, autrement elle a déjà souffert et s'est vidée ; la liaison de la sauce en souffrirait à son tour et manquerait de couleur et de goût. Acheter en même temps un ou deux grondins (appelés rougets ordinaires), suivant le nombre de personnes et la grosseur de la langouste.

Celle que nous préparons pèse de 800 gr. à 1 kilog., elle est suffisante pour quatre ou cinq personnes.

Le bouillon pour la sauce. — Formule. — 150 gr. de grondins environ.

60 gr. de carottes nouvelles.
50 gr. d'oignons.
20 gr. d'échalotes.
20 gr. de sel.
Une pointe d'ail.
Un bouquet garni.
10 grains de poivre noir.
10 gr. de farine.
30 gr. de beurre.
Un litre d'eau filtrée.
Une tomate un peu grosse.

Opération. — Les carottes étant ratissées on les coupe en petits dés ainsi que l'oignon; on fait fondre le beurre dans une casserole un peu épaisse, contenant à peu près deux litres de liquide et on y met les carottes et les oignons. Il faut les blondir sur un feu doux pendant dix minutes environ en les remuant souvent. Lier avec la farine, ajouter l'échalote et donner quelques tours avec la cuiller, une minute et le tout doit être assez blond. Mouiller avec l'eau; additionner le reste de l'assaisonnement; nettoyer les poissons, les couper en tronçons et les ajouter. Laisser cuire à couvert et doucement pendant une heure.

Cette sauce doit être un peu liée, légèrement orangée. On la passe ensuite par pression à l'aide du champignon en bois, à travers un tamis en toile de Venise, ainsi que la sauce d'un salmis, sans toutefois passer les arêtes que

l'on enlève. Elle doit être prête avant d'*attaquer* la langouste et être tenue au chaud, sans bouillir.

Pour sauter la Langouste. — Il faut préparer un sautoir de 22 à 24 centimètres de diamètre, un peu épais de préférence ; si on ne dispose pas d'un sautoir, choisir une casserole la moins haute possible, parce que la buée qui se dégage retombe sur la chair et la ramollit toujours un peu.

Mesurons dans un verre de cuisine 2 décilitres de cognac, dans un autre autant de vin blanc sec, bordeaux de préférence à tout autre. Dans un bol ou petit saladier versons la moitié du vin blanc et quelques gouttes de citron. Ayons sur une assiette 120 grammes de beurre, un peu de persil haché, un peu de cerfeuil et 4 ou 5 feuilles d'estragon ; s'il est possible d'avoir 2 décilitres de crème douce un peu épaisse, la sauce n'en sera que plus onctueuse. Enfin, un demi-citron et 3 cuillerées d'huile d'olives.

Pour saigner la Langouste. — Assurons-nous qu'à la carapace de la langouste n'adhèrent ni sable, ni paille, ni autres impuretés, autrement trempons-la vivement dans un bassin d'eau froide et tâchons de ne pas nous faire inonder par les coups de queue qu'elle donnera, aussitôt qu'elle sera plongée dans le liquide ; pour cette opération nous la suspendons en la tenant d'une main et par les cornes. Je répète de se garantir de l'eau en allongeant le bras.

Posons-la sur la table ; prenons le coffre de la main gauche et appuyons fortement avec un couteau d'office pointu et bien acéré, piqué à plat entre le coffre et la

queue, au *défaut de la cuirasse*, faisons vivement une incision circulaire, posons le couteau, avec la main droite, prenons la queue à la jointure près de l'incision, soulevons-la des deux mains en nous tenant sur le bol ou le saladier et tirons fortement les deux mains en sens inverse, la langouste se divise et une liqueur un peu visqueuse tombe dans le vin blanc où elle ne se figera pas, ce qui aurait lieu, si on la laissait livrée à elle-même ainsi que du sang ordinaire.

Dès que le liquide ne coule plus, on pose la langouste et on met la casserole contenant l'huile et 50 gr. de beurre sur un feu ardent; on divise la queue en quatre ou cinq tronçons avec le couperet; on les jette dans la casserole, puis on coupe les pattes, au ras du coffre et dans la casserole aussi, enfin on divise le coffre en deux dans toute sa longueur, on arrache le jabot, près de la gueule, qui, ainsi que le gésier des poulets est rempli de pierres; on sort les parties verdâtres et molles que l'on met dans le saladier et le coffre est ajouté aux morceaux qui ont déjà chauffé fortement et qui demandent à être sautés. Tout ceci doit être fait très vivement, sinon la réussite est difficile.

Jetons maintenant le cognac dans la casserole et allumons avec une allumette et non avec du papier, qui pourrait tomber consumé dans la sauce, sautons encore, ajoutons le cognac du verre et laissons flamber. Aussitôt éteint, mouillons avec la sauce et laissons cuire à feu vif dix minutes. Retirons à côté.

A ce moment la sauce doit être courte et de bon goût.

Remuons le sang du saladier. Passons-le dans une mousseline et tâchons de ne rien perdre ; ajoutons le jus

de citron, la crème, le beurre qui reste et les fines herbes. Remuons au moment de servir ; versons cette liaison dans la langouste et en dehors du feu, la sauce se colorera immédiatement tout en s'épaississant.

Dressons la langouste dans un plat ovale en lui donnant autant que possible mais très rapidement sa forme primitive, versons un peu de sauce par-dessus et envoyons le restant dans une saucière avec des assiettes chaudes.

Alose braisée à l'oseille. — Ce poisson, trop peu apprécié à Paris, peut pourtant faire un plat très présentable et acquérir un degré de virtuosité refusé à une foule d'espèces qui ont conquis une notoriété regrettable à beaucoup d'égards, car l'estomac de bien des gens ne cesse de protester contre ces réputations surfaites.

L'alose, par sa forme et sa brillante parure, nous semble être un produit hybride du saumon et de la truite. A l'intérieur, la chair est également *moirée* et, à part les arêtes fines, longues et acérées qui sont, sans aucun doute, la raison qui provoque le mépris que l'on a pour elle, l'alose réunit toutes les conditions de résistance permettant de la griller en darnes très minces ou épaisses, de la frire et particulièrement de la *braiser* en son entier.

Dans le Bordelais, où elle foisonne dans l'estuaire de la Gironde, on en consomme d'énormes quantités, soit grillées en tranches et servies sur une sauce verte, très ravigotante, soit braisées entières et couchées mollement sur un lit d'oseille nouvelle.

L'art de les griller en darnes épaisses de 2 centimètres consiste à régler la braise ou paillasse. Il faut que le feu soit doux, mais soutenu. Du menu charbon de bois bien allumé et amorti par une couche de cendres est préférable

à la *braise* de boulanger qui brûle trop vite et colore le poisson sans le cuire à l'intérieur.

Le gril doit être très propre, chaud et le poisson doit être imprégné d'huile d'olives, afin qu'il ne colle pas après les barreaux du gril. La sauce verte se compose de persil, cerfeuil, estragon, câpres et cornichons, le tout haché très fin et allongé avec un peu de moutarde, sauce française, du vinaigre blanc et assez d'huile, pourtant la sauce ne doit pas être noyée. Une cuillerée de vinaigre et trois cuillerées d'huile, voilà une bonne proportion pour 100 gr. du hachis sus-mentionné. Les cornichons y entrent pour moitié et les câpres pour un quart.

L'alose braisée réclame plus de soins. Après l'avoir vidée à fond de tout ce que renferme le ventre, boyaux, œufs, filet de sang coagulé sur l'arête interne ou colonne vertébrale, arraché les branchies, écaillé la peau et coupé les nageoires, on fait une incision profonde d'un centimètre sur le dos dans toute la longueur. Laissons-la se ressuyer après l'avoir lavée et préparons un plat ovale en cuivre ou émail pouvant la contenir tout entière. Arrosons d'un peu d'huile le fond du plat ; mettons une couche d'oignons nouveaux, ciselés assez fin, posons l'alose au-dessus, salons et arrosons d'un peu d'huile, couvrons-la dans toute sa longueur d'un papier d'office huilé et poussons au four chaud. Toutes les cinq minutes il faut pencher le plat et arroser avec l'huile qui rissole les oignons et parfume l'alose. Vingt ou vingt-cinq minutes de cuisson suffisent pour cuire une alose de deux kilog.

L'Oseille.— Prenons 500 gr. d'oseille nouvelle, trions-la avec soin et s'il y avait quelques feuilles ayant la côte déjà un peu forte, enlevons-les, car il ne faut pas passer

l'oseille. Après l'avoir lavée à plusieurs eaux, nous l'égouttons et la sautons avec 120 gr. de beurre. Servir dans un légumier en même temps que l'alose.

Pommes en noisettes. — Formule. — 500 gr. de pommes tout épluchées;

100 gr. de beurre;
Demi-décilitre de crème ou de lait;
3 jaunes d'œuf gros ou 4 moyens;
Une pincée de sucre;
Sel, poivre, muscade;
2 œufs entiers;
Une cuillerée d'huile;
De la mie de pain fraîche;
1 kilo de friture.

Opération. — Choisir environ 600 gr. de pommes de terre de Hollande de la grosseur d'un œuf, les monder en faisant la pelure très fine, les laver, les mettre dans une casserole un peu épaisse et pas trop grande; les couvrir d'eau froide ou chaude, ajouter 15 gr. de sel gris, faire bouillir dix-huit minutes. Egoutter l'eau, faire sécher au four cinq minutes sans les couvrir.

Poser un tamis en fil de fer étamé, assez fin, sur une serviette étendue sur la table; enlever avec l'écumoire deux pommes de la casserole, les poser sur le tamis, dont le côté le plus large est en haut, presser dessus avec le champignon de bois, recommencer l'opération jusqu'à la dernière pomme, en se pressant afin que la purée ne se refroidisse pas. Relever la purée dans la casserole, assaisonner avec le beurre, divisé en trois parties, le sucre, une pincée de sel fin, le poivre et la muscade. Travailler

avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajouter alors les jaunes et la crème. Renverser sur plat légèrement beurré, étaler la pâte pour qu'elle refroidisse promptement et y passer dessus un peu de beurre afin qu'elle ne fasse pas une croûte. Travailler les œufs entiers avec l'huile, dans une assiette creuse, à l'aide d'une fourchette ainsi que pour faire une omelette. Etendre un peu de farine sur la table et y renverser la pâte dessus. Couper des bandes étroites pour en faire un cordon gros comme le petit doigt, tailler en travers des petits bouchons de 2 centimètres de long; les rouler en boule sur la table avec le creux de la main *et non dans les mains;* les tremper à mesure dans l'œuf battu, les enlever avec la fourchette sans les piquer et les rouler dans la mie fraîche et non dans de la chapelure. Les faire frire à friture bien chaude, pas trop à la fois et au moment de les servir. On peut les faire comme plat de légume ou comme garniture d'une grillade telle que côtelette de pré-salé, de veau ou de porc frais, entrecôte, bifteck ou chateaubriand. Pour garniture d'entrée de broche pour un dîner, aloyau, contrefilet ou filet piqués, on les coupe en bouchons de 3 centimètres de long et de 1 1/2 centimètre de diamètre, on les appelle alors indifféremment croquettes de pommes ou à la dauphine.

Crème à l'abricot. — Formule. — 500 gr. d'abricots bien mûrs, 250 gr. de sucre cassé à la main, 5 blancs d'œufs, 1 décilitre d'eau fraîche, 1 verre à madère de kirsch ou rhum.

Opération. — Fondre les abricots avec quelques cuillerées d'eau fraîche en les remuant constamment; ajouter

le quart de leurs amandes sans peau; laisser réduire cette purée de moitié, la passer au tamis de crin sur une assiette creuse, y mélanger le kirsch, cuire le sucre avec le décilitre d'eau jusqu'au soufflé, presque au petit cassé, pendant la cuisson, monter les blancs bien fermes. Le sucre étant cuit, on le fait verser par un aide en un tout petit filet continu sur les blancs, mais au bord de la bassine pendant que l'on continue à les monter toujours du même côté, sinon le sucre se détache du fouet et les blancs se grainent et retombent.

Il faut presque refroidir les blancs en tournant toujours, avant d'ajouter la purée d'abricots et en petite quantité à la fois. Cette dernière opération doit se faire avec une spatule et non avec le fouet qui fatiguerait les blancs.

Dresser la crème en pyramide sur un compotier, entourée de biscuits à la cuiller.

Petits Napolitains. — **Formule.** — 250 gr. de farine de gruau, 220 gr. de beurre fin, 100 gr. amandes blanchies et séchées, 30 gr. de pistaches également, 4 jaunes d'œufs, une cuillerée de crème double et une de kirsch.

Piler les amandes et les pistaches au mortier en ajoutant peu à peu les jaunes, la crème et le kirsch. On doit obtenir ainsi une pâte presque lisse. Mélanger toujours avec le pilon, le sucre en poudre et la vanille.

Faire la fontaine avec la farine sur la table de marbre de préférence au bois; y verser la pâte du mortier et le beurre, mélanger le plus vivement possible avec une seule main. Ramasser la pâte dans une terrine, couvrir et laisser reposer au frais pendant deux heures.

Diviser la pâte en quatre parties égales.

Les allonger d'égale longueur et de 5 à 6 millimètres d'épaisseur. Poser ces bandes sur une plaque de tôle un peu épaisse et cuire au four un peu chaud, mais pas trop.

Pendant qu'elles cuisent, délayer un peu de gelée quelconque avec un peu d'eau chaude et quelques gouttes de kirsch (l'anisette et la chartreuse verte sont également très bonnes).

Renverser les bandes cuites sur la table avec soin pour ne pas les briser, étaler sur la couche qui reposait sur la plaque une mince couche de gelée. Des quatre bandes n'en faire que deux en les mariant. Détailler au couteau des bandes de 1 à 2 centimètres. Servir le lendemain.

DÉJEUNER MAIGRE — MENU

Royans grillés. — Omelette aux Morilles
Rougets en caisse
Soufflé de Langouste. — Epinards à la crème
Truffes sous la cendre ou à la serviette
Suprême praliné. — Malakoff

Royans grillés. — Le royan est un hors-d'œuvre exquis que peu de personnes mangent avec plaisir, parce que généralement il est très mal préparé.

D'abord c'est une hérésie de le cuire autrement que sur le gril, et encore faut-il avoir soin que le feu soit vif, le gril assez élevé sur ses pattes et ne lui donner qu'un air de feu.

Dès que vous voyez la queue se relever et se brunir, il faut le retourner, c'est l'affaire de 50 secondes, autant de temps sur l'autre côté, l'enlever avec une fourchette, le

dresser sur plat chaud et le servir très vite avec des assiettes très chaudes, des coquilles de beurre frais et un peu de persil haché.

On sert généralement 2 royans par personne.

N. B. — Les royans *salés* ne sont bons que pour les personnes qui ne savent pas manger.

Omelette aux morilles. — Du choix des Morilles. — Il ne faut pas les choisir trop brunes, encore moins noires, cela indique généralement qu'elles sont avancées et elles sont moins parfumées. Trop grosses, pour une omelette, c'est dommage, puisqu'il faut les couper, mieux vaut donc les prendre petites et blondes. Il faut les remuer le moins possible, autrement la terre s'infiltre dans les vermiculures d'où il est très difficile de la déloger. Coupons la racine, puis la morille dans toute sa longueur par le milieu, jetons à mesure dans un bassin d'eau tiède; laissons reposer 20 minutes ; avec la main, pêchons les morceaux en remuant le moins possible l'eau, sinon la poussière remonte.

Remettons les morilles dans une casserole avec une assez grande quantité d'eau, un litre pour 125 gr. de morilles, une pincée de sel, portons à l'ébullition, retirons à côté du feu, couvrons et laissons reposer un quart-d'heure. Pêchons les morilles avec soin et posons-les sur un linge double pour bien essuyer l'eau.

Prenons 100 gr. de lard gras, bien paré, coupons-le en petits cubes de 5 millimètres de côté et faisons-le fondre sur un feu doux dans une coupe lyonnaise (poêle) en le remuant souvent avec la fourchette, cuisons les morilles lentement 15 minutes. Cassons quatre ou cinq œufs dans une assiette creuse et non dans un récipient trop creux,

dans lequel il est difficile de battre les œufs ; la fourchette en plongeant les fait tourner au lieu de les diviser et de faire le mélange régulier du blanc et du jaune ; ajoutons une pincée de sel, un peu de poivre et de muscade, deux cuillerées à bouche de lait ou de crème si on en dispose et battons une minute. Que le feu soit clair et pas trop fort, le même feu que pour cuire les crêpes.

Versons les œufs aussitôt battus dans la coupe et avec la fourchette faisons faire quatre ou cinq tours aux œufs, lentement, sans se presser, afin de bien mélanger les morilles, le lard et les œufs. Laissons cuire l'omelette en appuyant sur la queue de la coupe afin que la cuisson soit la même sur le devant que derrière; prenons le bout de la queue dans la main gauche et avec la main droite fermée sans être serrée, donnons un coup un peu sec, l'omelette se détachera et se portera sur le devant de la coupe. Il faut répéter ce mouvement afin de pouvoir doubler un tiers de l'omelette sur le devant; avec la fourchette on double le tiers de derrière, puis, passant la queue dans la main droite en sorte que la coupe présente presque l'intérieur à l'opérateur, on prend le plat de la main gauche et en penchant la coupe d'un mouvement en avant de la main droite, l'omelette se trouve toute dressée dans le plat.

Il suffit de promener deux ou trois fois un morceau de beurre, piqué à la pointe de la fourchette sur l'omelette, pour la glacer et lui donner un cachet particulier.

N. B. — Pour bien apprendre ce mouvement indispensable, si on veut dresser une omelette dans la forme, il faut s'initier avec une coupe vide.

Le Rouget. — On a pris la mauvaise habitude à Paris d'appeler le grondin, rouget ; le premier a le corps

rouge, il est vrai, mais sa tête grosse et difforme, son corps long, aminci vers la queue ne ressemble en rien au rouget de la Méditerranée aussi élégant et gracieux de forme que la truite de rivière. Le premier a la chair coriace et sèche; celle du rouget est si fine qu'on l'appelle la bécasse de mer. On ne le vide pas, on enlève les nageoires, les écailles et les branchies, on le marine à l'huile en attendant de le griller si on doit le servir à la maître-d'hôtel ou autre sauce, sans prétention.

Rouget en caisse. — Formule. — Pour 6 rougets pesant environ 100 gr.

300 gr. de champignons hachés à cru;

20 gr. échalote et 10 gr. de persil hachés assez fin;

100 gr. tomate fraîche, pelée, vidée et hachée; 100 gr. de beurre;

Sel, poivre, muscade, quantité nécessaire;

Une pincée de farine, 1/4 de litre de vin blanc sec — Bordeaux de préférence.

Opération. — En caisse ainsi qu'il doit être servi dans les dîners, il est très joli, mais il faut être un peu artiste pour préparer la caisse.

Les personnes ne pouvant vaincre la difficulté de la confection de la caisse, auront la ressource de le faire au gratin en gardant les mêmes proportions.

Avec la moitié du beurre, passer à blanc l'échalote, ajouter d'abord la tomate et la faire fondre en la remuant, puis les champignons et les aromates. Laisser cuire cinq minutes.

Délayer la farine avec le vin blanc à froid, mouiller et laisser réduire 10 minutes. Retirer du feu et lier avec le beurre qui reste.

Les six caisses étant huilées à la partie inférieure, ce qui donne de la résistance au papier, on pose dans le fond une cuillerée de cette *duxelle*, on met le rouget à plat et on recouvre de duxelle.

Il faut ranger les caisses avant de les remplir sur le plat à cuire et à servir, porcelaine ou argent, et avoir soin que les caisses reposent à plat, autrement le papier crève à la cuisson et le rouget n'est pas assaisonné.

A peine dix minutes de cuisson suffisent; le four doit être un peu chaud.

Arroser de quelques gouttes de citron et servir immédiatement. C'est exquis.

Soufflé de Langouste. — Ce mets est excessivement délicat. Il est aussi des plus distingués. Je ne vous affirme pas que vous le réussissiez du premier coup, mais avec un peu d'attention vous pourrez obtenir un mets présentable et à la deuxième fois vous serez étonnées de la facilité et de la rapidité avec lesquelles vous aurez mené l'opération au terme désiré.

La Langouste. — Il est absolument indispensable d'opérer avec une langouste bien vivante et d'une certaine grosseur, autrement la chair n'a pas la résistance voulue et surtout la quantité de sang nécessaire à la parfaite liaison du soufflé. Une autre raison majeure implique également la nécessité d'avoir une belle pièce, puisque le soufflé doit être cuit et présenté dans la carapace.

Formule. — 1 langouste de 1,500 gr., soit 1 kil. 1/2.
250 gr. de panade.
1 œuf entier et 8 jaunes.
6 blancs montés en neige.

1 décilitre de crème fraîche et épaisse.
1 décilitre de très bon cognac.
60 gr. de beurre.
100 gr. de farine.
2 décilitres de vieux Sauternes.
Sel, poivre de Cayenne, muscade.

Opération. — Il faut laver à grande eau et très vivement la langouste puis la laisser égoutter quelques instants. Pendant qu'elle égoutte, nous mettons le cognac dans un bol et tout à côté du bol une fourchette. Maintenant étalons la langouste sur la table et dans toute sa longueur, le ventre en bas. Avec un fort couteau pointu, nous la fendons d'un bout à l'autre et bien au milieu. Pour le faire facilement nous plantons la pointe du couteau à la jointure du coffre et de l'estomac (*vulgo*, la queue); en baissant le manche du couteau, nous tranchons facilement la carapace.

Retournons alors la langouste et tranchons le coffre; nous aurons ainsi divisé l'animal en deux parties.

Retournons sur le côté afin que le jus ne coule pas, et enlevons le jabot du milieu du coffre qui est rempli de gravier ainsi que le jabot d'un poulet. Il faut se rappeler qu'il a été divisé par le milieu et qu'il y en a des deux côtés. Soulevons une moitié et faisons couler le sang dans le bol. Remuons encore avec la fourchette pour opérer le mélange : autrement il se coagulerait ainsi que le sang des animaux à sang chaud. Faisons la même opération avec l'autre moitié; enlevons ensuite les chairs sans endommager la carapace et pilons-les dans un mortier en broyant et non en faisant retomber le pilon, pour éviter que la chair saute et éclabousse l'opérateur.

Passons au tamis de fil de fer étamé n° 20 ou dans celui en toile de Venise, placé sur un plat rond creux, et passons à la panade.

La Panade. — Dans une casserole en émail, mettons le vin blanc, un peu de sel et le beurre, faisons bouillir sur un feu vif, retirons du feu et ajoutons la farine tamisée. Aussitôt celle-ci incorporée, remettons sur le feu et desséchons la pâte ainsi que nous le faisons pour les beignets soufflés. Dès que la casserole commence à se sabler dans le fond, retirons du feu et incorporons l'œuf entier très vite, puis quatre jaunes, et enfin les quatre autres. Continuons de travailler en ajoutant peu à peu la chair de la langouste jusqu'à la fin, puis le cognac et le sang. Si la casserole était trop pleine, on renverserait le tout dans un sautoir un peu large et on poserait celui-ci sur un feu doux, afin de l'épaissir en le remuant avec attention à l'aide d'une spatule un peu large. Il faut se garder de faire bouillir, mais chauffer au point de ne pouvoir y tenir le doigt.

On repasse vivement au tamis et on recueille cette farce dans un saladier un peu grand et *chaud*. On tourne à l'aide d'un fouet ou d'une cuiller de bois en incorporant peu à peu la crème, le poivre et la muscade. Une autre personne monte les blancs bien fermes et on les ajoute en mêlant avec soin ainsi qu'une pâte à génoise ou mousseline.

Il suffit maintenant de remplir avec cet appareil les deux carapaces et de les poser sur une planche bien d'aplomb.

Pour cela on fait deux cordons pour chaque moitié avec du gros sel ou du riz que l'on élève d'un centimètre et on pose la langouste au milieu. Elle se trouve bien calée et

peut cuire à l'aise, sans crainte que le soufflé renverse. Vingt ou vingt-cinq minutes de cuisson suffisent. Envoyer sur un plat long garni d'une serviette. Ne pas oublier des assiettes chaudes. Servir du chablis en même temps.

Epinards. — Il n'y a pas de meilleur légume que les épinards bien préparés.

Il n'y en a pas de plus facile à faire et il n'y en a pas de plus mal servi, les trois quarts du temps. A quoi cela tient-il ? A quatre causes :

1° On les lave très mal, parce qu'on néglige de les laisser reposer dans beaucoup d'eau et pendant une demi-heure au moins, après les avoir saupoudrés d'un peu de sel. En prenant cette précaution, le sable et les vers tombent au fond ;

2° On ne tient pas assez compte de la réduction opérée par la cuisson, en sorte que l'on a très peu de légume et que l'on est forcé d'allonger la quantité en ajoutant de la farine et un liquide ;

3° On emploie, pour les préparer, très peu de beurre, et très souvent il est de qualité inférieure ;

4° Enfin on les prépare trop à l'avance. Ceci établi, passons à la formule. Pour six personnes il faut :

2 kilog. d'épinards.

6 litres d'eau bouillante et assez salée (40 gr.) pour les cuire.

400 gr. de beurre frais.

10 gr. de sucre.

Un soupçon de muscade.

L'eau est mise dans la bassine à confiture et sur un bon feu, les épinards sont bien égouttés, le feu est ardent, l'ébullition très forte.

Les épinards sont alors mis dix ou douze minutes puis égouttés sur un tamis en crin, sans être rafraîchis.

On les laisse un peu refroidir et on les presse par petites poignées, il ne doit pas rester une goutte d'eau de leur cuisson. On les pose sur la planche et on les hache très fin, ou on les passe au tamis métallique n° 16 ou 20. A mesure, on les pose sur une assiette et on attend pour les assaisonner que le rôt soit parti ou le potage, si on les sert comme garniture d'entrée. On les met dans une sauteuse, avec un peu de sel, le sucre et la muscade. Avec une cuiller de bois, on les sèche et chauffe fortement. On retire la casserole du feu, et on incorpore le beurre en petits morceaux et en les montant ainsi que l'on monte une hollandaise. Voilà. Ainsi traités, ils sont exquis et surtout très sains.

Truffe à la serviette. — Brossez et pelez 500 gr. de truffes de choix : mettez-les dans une casserole couvrant hermétiquement, avec 2 décilitres de vin blanc, 1 décilitre de cognac et autant de bon jus ; sel et poivre. Laissez cuire très doucement 15 minutes.

Servez dans une serviette ; envoyez en même temps le jus dans une saucière et du beurre en coquilles.

Suprême praliné. — Formule. — 6 œufs entiers ;
1/2 litre de lait ;
300 grammes de pralines à la vanille ;
100 gr. de sucre cassé ;
1/4 de bâton de vanille ;
250 gr. de sucre semoule.

Opération. — Piler les pralines au mortier et les passer au tamis ; piler les amandes qui ne sont pas passées

au tamis, avec la moitié du sucre cassé, passer encore, piler une troisième fois ce qui reste bien fin ; mêler le tout.

Monter les six blancs bien fermes, verser l'appareil pilé en pluie sur les blancs et mélanger en coupant les blancs, en ayant soin de les retomber le moins possible.

Prendre 100 gr. de sucre semoule, les verser dans un moule à charlotte de 12 centimètres environ de diamètre; poser sur un feu doux et faire fondre au caramel très brillant et doré, en remuant avec une cuiller de bois, se méfier pour la couleur qui passe vite dès que le sucre fume.

Pencher le moule pour l'habiller ou le napper entièrement; le renverser sur le marbre dès qu'il est un peu froid, afin d'égoutter le superflu du sucre.

Verser dans ce moule le méringuage praliné, cuire dans un four doux dans une casserole plate contenant de l'eau bouillante. Vingt-cinq ou trente minutes de cuisson suffisent. Le gâteau doit être un peu résistant à la pression des doigts.

Laisser reposer dans l'eau en dehors du feu pendant un quart d'heure.

La Crème. — Travailler les 150 gr. de sucre semoule qui restent, avec les 6 jaunes pendant cinq minutes ; ajouter la vanille et le lait bouillant; poser sur un feu doux, remuer jusqu'à l'ébullition ; renverser dans un compotier ou plat rond creux ; remuer pour refroidir la crème ; y renverser le gâteau dessus et servir.

Malakoff. — Formule. — 4 œufs moyens.

125 gr. de sucre cristallisé.

120 gr. de crème de riz.

60 gr. de beurre noisette, kirsch.

Opération. — Monter les œufs avec le sucre sur un feu doux, ajouter le kirsch, mélanger encore; la pâte doit être ferme. Ajouter la crème de riz, puis le beurre noisette presque froid. Cuire dans un moule à manqué ou génoise, de 22 centimètres de diamètre, beurré et fariné. Le laisser refroidir sur un tamis en crin ou une claie d'osier, en le sortant du four.

2° Faire une crème avec 3 décilitres de lait, 4 jaunes, 100 gr. de sucre en poudre, 100 gr. de chocolat concassé, une cuillerée à bouche de farine; ajouter 50 gr. de beurre fin en dehors du feu, en la refroidissant;

3° Monter 3 blancs d'œuf, y amalgamer 150 gr. de sucre cassé à la main et cuit au boulet, refroidir ce meringuage en tournant cinq minutes;

4° Couper le gâteau en trois tranches horizontales et bien égales; sur chaque tranche, étendre une couche de crème et remettre les tranches en place;

5° Mettre les blancs dans une poche ou un cornet en papier et faire des gros boutons à côté l'un de l'autre, sur toute la surface du gâteau;

6° Fondre 3 tablettes de chocolat avec un décilitre d'eau et gros comme une noix de beurre fin, que l'on met en dehors du feu, le chocolat étant fondu;

7° Napper le gâteau en versant légèrement la glace avec une cuiller à bouche. Laisser refroidir avant de servir.

DÉJEUNER MAIGRE — MENU

Concombres. — Thon mariné. — Beurre
Œufs brouillés aux pointes d'Asperges
Filets de Merlans à la Bercy
Côtelettes de Homard et Riz au Kari
Purée de Marrons au gratin. — Charlotte aux Pommes
Pignolas

Œufs brouillés aux pointes d'asperges. — Les œufs brouillés aux pointes d'asperges se font de la même manière que les œufs brouillés au beurre, page 101; la seule différence consiste à leur adjoindre les pointes d'asperges cuites dix minutes dans l'eau salée et sautées au beurre avant de les incorporer. Nous nous bornerons donc à décrire cette dernière opération.

Les pointes d'Asperges. — Il faut prendre un bottillon de pointes bien vertes et pas trop montées, c'est-à-dire que la tête ne soit pas épanouie, mais forme au contraire un *pinceau* court et serré.

Défaisons la botte en tranchant le lien d'un coup de couteau, et n'appuyons pas au point de briser les asperges; prenons en une avec le pouce et l'index de la main droite et presque à hauteur de la tête; de la main gauche et avec les mêmes doigts, prenons le pied; inclinons la droite en faisant le cercle et l'asperge cassera franchement à l'endroit où elle cessera d'être comestible; continuons jusqu'à la dernière et passons au ratissage qui demande un soin spécial. Avec un petit couteau d'office, enlevons la pointe du pinceau, un millimètre, puis toutes les feuilles qui sont en contre-bas, ainsi que la peau qui recouvre l'asperge,

ce qui est facile à faire si on n'appuie pas trop fort le couteau.

A mesure qu'elles sont ainsi nettoyées, on les plonge dans une bassine ou terrine remplie d'eau fraîche. La dernière étant faite et toutes étant lavées, posons-les sur un linge. Choisissons les dix ou douze têtes plus jolies, faisons un petit botillon que nous lions avec deux tours de fil de cuisine, coupons les queues en petits rodins de 1 centimètre de long et gardons les têtes attachées de 3 à 4 centimètres de long; ce sera pour orner les œufs. Coupons également tout ce qui reste d'asperges et jetons le tout dans trois quarts de litre d'eau bouillante et salée avec 20 gr. de sel. Si on dispose d'un poêlon en cuivre non étamé, il est préférable de s'en servir, les pointes restant plus vertes et cuisant plus vite; dix minutes d'ébullition suffisent largement. On les égoutte et on les saute avec 30 gr. de beurre dans une coupe lyonnaise ou une petite casserole émaillée, une minute suffit. Il ne reste plus qu'à les verser dans les œufs cuits à point. On coupe le fil du bottillon de têtes réservées avec des ciseaux (le couteau n'est pas assez commode et risque de les briser) et on les plante au milieu des œufs une fois dressés dans le légumier. Servir des assiettes chaudes.

Filets de merlans Bercy. — Plusieurs personnes se plaignent de ce que je ne donne pas des sauces. Mais quand on en a décrit une douzaine, on est à bout. Toutes les autres ne sont que des réminiscences plus ou moins heureuses qui doivent leur appellation à la garniture qui leur est ajoutée. Ainsi, la sauce brune appelée espagnole, je ne sais pour quelle raison, fait la demi-glace en y ajoutant une réduction de vin blanc, un peu de beurre et

quelques gouttes de citron. La même, moins le beurre, avec des truffes *entières* prend le nom de celles-ci, et, *hachées*, celui de Périgueux. Avec des champignons, etc., etc., et avec des vins fins, elle se change en madère, oporto, malvoisie, etc. Ainsi, ayant expliqué la demi-glace j'ai tout enseigné d'un coup. Pour les sauces blanches, c'est à peu près pareil. La variété n'est qu'un trompe-l'œil, aussi recommandai-je toujours de ne mettre que de légères garnitures, ce qui permet de changer l'arome des mets et d'obtenir une variété relative, qu'il est impossible de poursuivre si on mélange à toutes les sauces, la garniture financière, je suppose.

La sauce Bercy est une sauce type, mais elle est difficile à faire : 1° parce que l'on ne tient pas compte que le fond doit être un bon vin blanc sec, bordeaux de préférence; 2° qu'il entre une bonne partie d'échalote, que bien des gens n'aiment pas; 3° que le beurre doit être absolument *pur et frais.* Si l'on n'a pas tous ces éléments, il vaut mieux faire une vulgaire sauce au vin blanc et alors les jaunes d'œuf corrigent et corsent la sauce.

Les Merlans. — Il ne faut pas prendre des merlans trop gros ni trop petits. Les gros sont difficiles à dresser et les petits ont trop d'arêtes. Ils doivent être très frais, dorés et fermes, limoneux ; les yeux bien ouverts et très clairs. Se rappeler que le merlan passe très vite.

On enlève d'abord les nageoires avec une paire de ciseaux, on les ratisse pour enlever l'écaille avec soin sans les déchirer ; en coupe la tête et on les fend sur le dos d'un bout à l'autre. On taille en appuyant la pointe du couteau sur l'arête, et aussitôt celle-ci à nu des deux côtés, on enlève en tirant vers soi et en la prenant du côté de la

tête. Il est alors plus facile de bien nettoyer l'intérieur qui l'a été trop sommairement par la marchande. On coupe les deux filets bien égaux en incisant bien au milieu du ventre et d'un bout à l'autre. Le nombre nécessaire étant fini, on lave les arêtes et les têtes et on les met dans une casserole émaillée avec deux décilitres de vin blanc *très bon* (pour quatre merlans), un oignon émincé, un demi-verre d'eau, un peu de sel, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, une branche de persil et douze grains de poivre.

On fait bouillir vingt minutes à feu un peu vif. Entre temps, on beurre un plat long avec du beurre non fondu ; on sale légèrement les filets de merlan ; on les arrose de quelques gouttes de citron et on les couche en biais en les accotant un quart l'un sur l'autre. Couvrir d'un papier d'office huilé ou beurré.

La réduction aux trois quarts étant faite, on passe la sauce sur les filets et on les pousse au four chaud, couverts avec le papier beurré. Dix minutes de cuisson doivent suffire.

Trente grammes d'échalote ciselée très fin sont mis dans une petite casserole émaillée ou en cuivre; on verse dessus la cuisson des filets (ceux-ci sont tenus au chaud bien couverts et sans bouillir), et on fait réduire à feu vif d'un peu plus de moitié. Au moment de servir les merlans, on incorpore, en tournant la casserole avec la main et non en mélangeant avec un fouet, 100 grammes de beurre fin, quelques gouttes de citron, un peu de poivre moulu, une pincée de persil haché et pressé dans un linge, et on verse sur les filets de merlan, qui sont envoyés avec des assiettes chaudes.

Côtelettes de homard. — Formule pour six ou huit personnes. — 300 gr. de chair de langouste ou de homard;

100 gr. de champignons;
100 gr. de truffes;
1/4 de litre de lait ou de bouillon;
100 gr. de beurre;
50 gr. de farine de gruau;
Un petit verre de cognac;
Un décilitre de vin blanc;
Sel, poivre, moutarde;
Trois jaunes d'œuf;
Un demi-citron;
300 gr. de mie de pain rassis.

Cuisson du Homard ou de la Langouste.— Formule. — Trois litres d'eau filtrée;

Un décilitre de vinaigre;
50 gr. de sel;
Une carotte et un oignon moyens;
60 grains de poivre;
Une feuille de laurier;
Quelques brindilles de thym;
Du persil en branches.

Faites bouillir cinq minutes; plongez le crustacé; couvrez; surveillez la cuisson qui doit être active et laissez bouillir quinze minutes par kilo; retirez du feu; laissez refroidir le crustacé dans la cuisson.

Les champignons sont hachés à cru et ajoutés dans la sauce béchamel, on peut se servir des champignons en boîte.

La truffe est cuite dans le cognac et le vin blanc, soit coupée en dés avant ou après la cuisson : la cuisson de celle-ci est ajoutée à la béchamel.

La chair du crustacé est découpée en dés de quatre millimètres de côté.

Maintenant, passons à la sauce béchamel :

Sauce Béchamel. — Faisons fondre 60 grammes de beurre et amalgamons la farine sans laisser roussir; mouillons avec le lait bouillant et la cuisson des truffes; remuons avec une cuiller de bois pendant dix minutes afin que la sauce se corse un peu. Délayons les jaunes avec ce qui reste de beurre et quelques gouttes de citron ; versons dans la sauce et faisons faire un bouillon. Retirons la casserole du feu et ajoutons la chair, les champignons et les truffes ainsi que l'assaisonnement s'il n'est déjà mis; tenons un peu relevé.

Beurrons légèrement une plaque; étalons dessus l'appareil; glaçons-le avec un soupçon de beurre pour l'empêcher de faire croûte et laissons bien raffermir au frais.

Les Côtelettes. — La mie de pain étant passée au tamis, on ajoute une cuillerée d'huile d'olives aux trois blancs d'œuf qui nous restent, un peu de sel, et avec une fourchette nous battons le tout dans une assiette à soupe.

Etalons la mie de pain à côté sur la table. Etalons également sur la table saupoudrée de farine, la pâte de homard, divisons-la en huit, dix ou douze morceaux égaux, faisons une boule en forme de poire que nous aplatissons légèrement en lui donnant la forme d'un petit jambon. Trempons dans l'œuf, puis dans la mie de pain, les côte-

lettes étant passées une à une, on recommence l'opération et on les pose sur une plaque pour les tenir dans un endroit frais.

Prenez un kilo et demi de friture à poisson ; chauffez-la sur un feu ardent, il faut qu'elle dégage un peu de fumée pour être chaude à point. Posez la moitié des côtelettes dans la corbeille à friture ; plongez dans la graisse et laissez dorer, deux minutes suffisent ; enlevez et posez-les doucement sur un linge et faites frire les autres. Piquez un morceau de patte pour imiter l'os de la côtelette ; dressez en couronne sur une petite serviette à thé étalée dans un plat rond ; mettez, si vous voulez, un peu de persil frit dans le milieu, une manchette à chaque côtelette et servez sans tarder.

Le Riz au Kari. — Nous lavons 250 grammes de riz et, une fois qu'il est dans la passoire, nous le mettons dans une casserole contenant environ deux litres. Versons-y dessus et en le passant à travers une couloire fine et sans le dégraisser les trois quarts du bouillon de la poularde.

Faisons-le bouillir à grand feu huit ou dix minutes et poussons-le au four un peu chaud 25 minutes. Délayons une cuillerée de poudre de kari avec un peu de bouillon et versons sur le riz. Prenons 120 grammes de beurre fin et chauffons-le assez pour qu'il arrive presque à la noisette. Versons également sur le riz. Remuons avec une fourchette et versons dans le légumier que nous tenons au chaud pendant que nous découpons la poularde.

Si nous voulons faire un peu de sauce, il n'y a rien d'aussi facile et de si vite fait.

Dans une petite casserole émaillée, nous mettons vingt

grammes de beurre et une cuillerée à bouche de farine de gruau, le beurre fondu et la farine mélangée ; nous mouillons avec ce qui reste de bouillon passé et bouillant. Un coup de fouet et la sauce est épaissie. Ajoutons, en remuant toujours, quelques gouttes de citron, un jaune d'œuf frais et 50 grammes de beurre : la sauce est finie.

On peut arroser la poularde ou servir la sauce dans une saucière en même temps.

Purée de marrons au gratin. — Formule. — Un litre de marrons ;

Un demi-litre d'eau filtrée ;

Un quart de litre de lait ;

120 grammes de beurre ;

10 grammes de sel ;

Un œuf frais ;

10 grammes de sucre ;

60 grammes de fromage râpé.

Opération. — Il faut fendre les marrons d'un bout à l'autre, en long ou en travers, les mettre dans deux litres d'eau bouillante et laisser reprendre le bouillon ; retirer la casserole et monder vivement les marrons ; les mettre à même dans une casserole contenant le demi litre d'eau bouillante et le sel ; cuire à feu assez vif.

L'eau doit être absorbée par les marrons et ceux-ci cuits à point pour qu'il soit possible de les passer au tamis ainsi qu'une vulgaire purée de pommes de terre.

Recueillir la purée dans une casserole, y ajouter le beurre divisé en quatre parties et le sucre ; travailler avec la spatule. Le beurre étant bien mélangé, on ajoute l'œuf, puis le lait peu à peu, en sorte que la purée soit très

légère. Verser les trois quarts du fromage en pluie et mêler. Beurrer un plat à œuf, le saupoudrer de fromage, y verser la purée en pyramide, saupoudrer avec ce qui reste de fromage et pousser au four, sur une brique, dix minutes avant de servir.

N. B. — Si on désire servir la purée de marrons avec une viande quelconque, on supprime le fromage, l'œuf frais et le sucre.

Charlotte aux pommes. — Formule. — Un pain de mie de 0 fr. 50 ;

Un kilo et demi de pommes reinette ;

250 grammes de sucre cristallisé ;

Un demi-litre d'eau filtrée ;

100 grammes beurre frais ;

150 grammes marmelade d'abricots ;

Un verre à madère de kirsch ;

Un peu de zeste de citron ;

Un moule à charlotte de $0^{m},10$ de diamètre.

Opération. — Couper les pommes en quatre ou six morceaux, suivant la grosseur ; enlever l'endocarpe, puis le péricarpe et mettre les morceaux à mesure dans de l'eau fraîche.

Dans une casserole large et peu haute, appelée *sautoir*, on met l'eau, le sucre et le zeste de citron, on fait bouillir, puis on ajoute les pommes égouttées et on laisse cuire à petit feu pendant que l'on *fonce* l'intérieur du moule avec le pain de mie qui a d'abord été paré extérieurement de la croûte, divisée en deux moitiés égales, ce qui permet de faire des tranches rectangulaires ayant trois centimètres de large, six millimètres d'épaisseur et douze centimètres

de longueur. On coupe un disque de papier blanc un peu fort pour garnir bien exactement le fond intérieur du moule ; on fait un fond de pain sur celui-ci avec les tranches qui laissent un peu à désirer sous le rapport de l'unité de grain (celles ayant des trous ou chambres ne résisteraient pas au démoulage et la charlotte s'affaisserait).

Le beurre étant fondu, on trempe une tranche de pain sur un côté large et on applique ce côté beurré sur le bord interne du moule, en ayant soin de poser la tranche bien droite ; les autres tranches sont successivement trempées dans le beurre et posées sur les premières en les chevauchant à moitié. Le tour doit être complet et bien égal. Pendant ce travail, la pomme a dû cuire et être réduite en purée ; on ajoute le beurre qui reste et la gelée de groseille ou la marmelade d'abricot et l'on fait réduire en purée très épaisse en remuant avee une spatule ou cuiller de bois, avec la même attention que l'on prend pour une crème. Retirer du feu, mélanger le kirsch ; verser dans la charlotte ; poser le moule sur une plaque en tôle un peu épaisse ; cuire au four doux trente ou trente-cinq minutes. Renverser sur une serviette à thé, posée dans un plat rond, au moment de servir et avec précaution.

Pignolas. — Formule. — Trois blancs d'œufs moyens ;

180 grammes de sucre en semoule ;

100 grammes de pignons ;

Un peu de vanille.

Opération. — Mettre les trois blancs d'œuf avec le sucre dans la bassine en cuivre à monter les œufs (les autres ustensiles en porcelaine ou émail ne valent rien

pour cette opération). La poser sur un feu bien doux et monter le tout avec un fort fouet en fil de fer étamé (pas de batteuse non plus) pendant quinze ou vingt minutes. La pâte doit être blanche comme de la neige et très ferme. Ajouter les pignons légèrement chauffés à la bouche du four et la vanille. Si on n'a pas des pignons, on peut les remplacer par autant d'amandes effilées, après les avoir blanchies, divisées en deux et légèrement séchées, mais les gâteaux sont loin d'être aussi bons.

Beurrer ou cirer une plaque, la fariner; prendre avec une cuiller à bouche en argent, une partie de pâte, secouer la cuiller sur la plaque en sorte que la pâte en tombant forme des méringues allongées en une sorte de losange dont les angles sont arrondis. Cuire au four très doux au moins trente minutes. Ces méringues doivent être lustrées, lourdes et croquantes dessus, un peu moelleuses à l'intérieur. Les conserver à l'abri de l'air et dans un endroit sec.

DÉJEUNER MAIGRE — MENU

Artichauts en marinade. — Beurre. — Anchois
Œufs farcis frits, sauce Aurore
Moules à la poulette. — Soles à la Normande
Pommes sautées à la Lyonnaise
Beignets de Pommes douces
Omelette soufflée aux Pêches (*Créée à l'Ecole de Cuisine*)

Œufs farcis frits, sauce Aurore. — Cuisson des œufs. — Faire bouillir un litre d'eau pour six œufs ordinaires ; plongez six œufs avec soin ; laissez reprendre le bouillon dix minutes exactement ; égoutter l'eau et rafraîchir à l'eau courante. Pour les monder sans détacher

le jaune du blanc, il faut prendre l'œuf dans le creux de la main gauche et avec la lame d'un couteau de cuisine, on tape à plat légèrement et en tournant l'œuf; la coquille se pulvérise en quelque sorte et la peau intérieure devient une toile qu'il suffit de déchirer légèrement pour l'enlever, On lave les œufs à l'eau fraîche et on les pose sur un linge pour les essuyer. Après tous ces soins, on peut les employer à n'importe quel usage.

La Farce. — Si nous voulons farcir six œufs, il faut les diviser par le milieu et nous aurons ainsi douze œufs une fois garnis.

Formule. — 1/4 de litre de lait;

60 gr. de beurre;

30 gr. de farine;

60 gr. de blanc de poulet, de dinde ou de veau rôti, un peu de maigre de jambon;

50 gr. de champignons hachés crus;

Sel, poivre et muscade;

Le blanc de poulet ou autre, sera ciselé très fin, ainsi que le jambon.

Pour les œufs farcis au maigre, au lieu de poulet et de jambon, on met 100 grammes de saumon, de truite ou de turbot.

Opération. — Fondons le beurre et mêlons la farine, une minute de cuisson en remuant et versons le lait d'un coup; assaisonnons, faisons bouillir en remuant toujours ainsi qu'une crème. Ajoutons les champignons et laissons mijoter sur le côté du feu, assez loin pour ne pas laisser pincer. Passons les jaunes d'œufs cuits, dans le tamis en fer ou en crin et lions avec eux la sauce; goûtons pour le

sel et finissons l'appareil en incorporant le blanc de poulet ou autre.

Laissons refroidir à moitié et garnissons les moitiés d'œufs en leur donnant leur forme primitive.

La Panure. — Pour les paner, on tamise 250 gr. de mie de pain, ainsi que nous l'avons déjà indiqué pour les côtes de veau panées à l'anglaise et on bat de même un œuf entier avec une cuillerée d'huile et un peu de sel.

On roule les œufs dans l'œuf battu, puis dans la mie de pain, on les pose sur deux couvercles, et, au moment de les servir, on les fait frire à pleine friture assez chaude, presque fumante.

On les sert sur serviette entourés de persil frit.

La Sauce. — Il faut réduire trois tomates moyennes avec un décilitre de vin blanc et autant de bouillon, une gousse d'ail et un petit bouquet garni. Passer le tout au tamis fin, recueillir cette sauce qui doit être très épaisse.

On l'allonge avec un œuf de sauce hollandaise. Si on en a de reste du service de la veille, c'est parfait, on est en place plutôt et si on a de la sauce béarnaise, c'est encore mieux ; on mélange les deux.

Moules à la poulette. — La moule est un excellent bivalve, mais elle est très redoutée à cause de la fièvre urticaire, ainsi que des coliques violentes qu'elle provoque quelquefois.

Il faut l'avoir d'une fraîcheur irréprochable ; c'est le seul moyen d'éviter les deux maux signalés. Je n'ai pas souvenance d'en avoir été incommodé sur les bords de la mer, mais à Paris une fois, elle prit sa revanche.

Le nettoyage. — Aussitôt arrivée du marché, la moule doit être nettoyée à fond, c'est-à-dire râtissée avec un couteau, avec un soin scrupuleux.

Il faut se figurer que l'on doit manger les coquilles. Lorsqu'elles sont toutes râtissées, on les lave dans une première eau, pas trop abondante, afin de pouvoir les frotter entre elles et faire un peu de bruit pour les empêcher de s'ouvrir et perdre leur eau de mer qui doit constituer leur assaisonnement.

On les lave à plusieurs eaux jusqu'à ce que la dernière soit claire.

Une observation importante : il ne faut pas verser l'eau, *mais enlever la moule dans un autre bassin*, autrement le sable reste toujours dans le premier récipient.

La cuisson. — Pour deux litres de moules, suffisant largement à quatre personnes, on fait réduire à moitié, dans une assez grande casserole, 1/4 de litre de vin blanc de Graves avec deux oignons coupés en rouelles, un fort bouquet garni et 25 grains de poivre.

On ajoute les moules et on couvre hermétiquement. Aussitôt que le bouillon se produit, l'eau monte ainsi que du lait.

On retire à côté du feu, mais sans laisser bouillir, pendant dix ou quinze minutes, afin que la chaleur ouvre toutes les coquilles.

La sauce Poulette. — Formule. — 100 gr. de beurre ;

30 gr. de farine ;

Deux jaunes d'œuf ;

Un demi-jus de citron ; un demi-litre d'eau des moules.

Opération. — Fondre le quart de beurre, mélanger la farine, mouiller avec la cuisson de la moule passée à la

couloire fine ; donner un bouillon en remuant ; retirer du feu, délayer les deux jaunes avec un peu de beurre, le jus de citron et les ajouter sans autres façons à la sauce. Monter avec le fouet en additionnant le restant de beurre.

Dressage. — On enlève une coquille à chaque moule et on pose à mesure dans un plat creux la coquille garnie. Toutes étant ainsi posées et en pyramide, on arrose avec la sauce bien chaude. Saupoudrer d'un peu de persil haché et envoyer en même temps des assiettes bouillantes.

Filets de sole à la Normande. — Formule. — Pour six personnes, trois soles moyennes, épaisses et bien blanches ;

Six belles écrevisses ;
Six champignons frais, moyens ;
Six goujons ou éperlans ;
Vingt-quatre huîtres ou autant de moules ;
Six croûtons frits ;
150 gr. de beurre fin ;
Une cuillerée à café de farine;
Trois jaunes d'œuf ;
Un demi-citron ;
15 gr. de sel ;
Une pointe de poivre de Cayenne ;
Douze grains de poivre noir concassés ;
Un bouquet garni ;
Un oignon moyen ;
Une demi-bouteille de vin blanc sec Graves ou Sauternes.

Opération. — Réunissons toutes les provisions sur la table afin de voir clair, et de bien préciser dans notre tête

la quantité d'éléments qui composent ce mets distingué : les condiments, les garnitures, tout est préparé et cuit, le bouquet garni est ficelé et les champignons lavés, tournés ou cannelés sont cuits, les écrevisses ont dégorgé dans un peu de lait et sont cuites avec la moitié du vin blanc, le bouquet, l'oignon et le poivre concassé ; les goujons vidés, trempés dans l'œuf battu et passés à la mie de pain sont prêts à frire ; les croûtons sont également taillés; les huîtres ouvertes avec soin sont cuites dans leur eau et on passe aux soles. Posons la première sur la table, à plat, incisons la peau au milieu de la queue, retroussons-la, prenons la queue avec un linge dans la main gauche et avec la pointe de ce linge de la droite, saisissons la peau et tirons les deux mains en sens inverse, la peau doit venir avec facilité.

Opérons de même pour l'autre côté et pour les deux soles qui restent et levons les filets. Après avoir fait une incision semi-circulaire à la naissance des nageoires en commençant par le côté de la tête, on tire une ligne droite au milieu de la sole et bien sur l'arête principale ou colonne vertébrale, puis, avec la lame d'un couteau à lame fine, un peu longue et flexible, tenu dans la main droite et obliquement à gauche, on passe le tranchant du couteau sous la chair, en appuyant légèrement sur les arêtes transversales et en descendant vers la queue que l'on détache tout à fait, on recommence à détacher en haut par petits coups de couteau jusqu'à ce que le filet soit détaché tout entier. On remonte la queue de la sole qui était en bas pour cette première opération et on recommence à lever l'autre filet, puis ceux de la partie de la sole et ainsi de suite pour les deux autres. Au fur et à mesure que l'on

détache les filets, on les pose sur une assiette ; quand ce travail est fini, on coupe les arêtes en cinq ou six parties avec un fort couteau et on les met dans une casserole émaillée ou autre, avec le sel, le poivre, le thym, le laurier, l'oignon et le vin blanc restant, ainsi qu'un verre à madère de cuisson des truffes et champignons et de l'eau des huîtres ; on les fait cuire dix minutes pour obtenir la gélatine que renferment les os du poisson, ce qui nous permettra de cuire, sans les laver, les filets de soles, que nous allons parer avec soin en attendant que cette cuisson soit opérée. Ciselons par le travers et en dessus, puis étendons les filets un par un sur la table bien propre et débarrassons-les des bavures, qui auraient pour effet de les rendre moins présentables ainsi que les quelques arêtes qui auraient pu être enlevées par le couteau ; rangeons-les dans un sautoir un peu grand sur le fond duquel nous avons étendu préalablement une légère couche de beurre, salons peu, arrosons de quelques gouttes de citron et versons-y en le passant à travers un tamis ou passoire fine, le jus des arêtes. Faisons cuire cinq minutes à feu assez doux, mais surtout bien couvert pour que les filets ne noircissent pas et passons à la friture des goujons et des croûtons, que nous égouttons sur un linge aussitôt frits et les tenons au chaud entre deux assiettes.

Tout est donc prêt pour finir les soles, sauf la sauce qu'il est temps de commencer.

Les auteurs classiques répudient absolument l'ingérence de farine dans les sauces au vin blanc, fines herbes, vénitienne ou normande, alors ils indiquent l'opération comme devant se faire avec *l'addition de velouté* ; si on voulait se demander avec quoi est fait celui-ci, on verrait pourtant

que c'est avec de la farine et du jus, si on veut servir une sole *au maigre* on est donc obligé de passer outre à sa conviction ou si on tourne la sauce, on croit que c'est la faute de l'omission du velouté. Nous allons opérer autrement et plus sûrement. Nous n'aurons pas ainsi le désagrément de voir la sauce se scinder en beurre d'une part et œuf de l'autre, ce qui serait une calamité après nos grandes dépenses pour présenter ce joli plat.

Prenons donc 30 grammes de beurre que nous mettons de préférence dans une sauteuse (casserole évasée et mi-haute) ou celle qui se rapprochera le plus de cette forme ; chauffons, et aussitôt le beurre fondu, ajoutons une cuillerée à café bien pleine, de farine de gruau ; mélangeons soit avec une cuiller de bois ou avec un petit fouet et versons aussitôt mêlée, le liquide qui a cuit les filets de sole et qui doit être bouillant. Donnons un coup de fouet vivement et la sauce doit être épaissie, lions avec les trois jaunes d'œuf et quelques gouttes de citron ; faisons bouillir en tournant avec le fouet sans crainte que la sauce tourne, si elle est trop épaisse on ajoute un peu de la cuisson des truffes et champignons ou bien des écrevisses. Posons une mousseline à beurre ou étamine de lin ou de laine sur une casserole. Versons la sauce dessus et tordons les deux bouts en sens opposé, en appelant quelqu'un à notre aide et la sauce passe à travers, très propre et lisse. Nous la lissons à l'aide d'un coup de fouet et la tenons dans un endroit chaud sans la laisser bouillir, couverte de quelques gouttes de cuisson des écrevisses ou des champignons. Dressons les filets de soles soit en turban si nous avons doublé le tiers du filet, le côté mince en dessous, ou en long à côté l'un de l'autre si nous les avons cuits simple-

ment à plat; tout autour étendons les huîtres; sur le milieu des filets posons les champignons, sauçons le tout après avoir ajouté à la sauce bien chaude tout le beurre qui nous restait; ne noyons pas les filets surtout parce que le décor n'aurait plus d'œil, mais gardons au contraire la sauce pour en envoyer à part en même temps que le plat. Tout autour du plat, posons à la queue leu leu les goujons frits; à chaque bout du plat une écrevisse et deux autres de chaque côté, entre chacune un croûton et en dedans; entre le monticule des champignons et les goujons, posons un cordon circulaire de lames de truffes.

Le mets est fini, irréprochable, il nous a donné du mal, mais aussi quel triomphe quand la maîtresse de maison sert à chacun des siens dans une assiette chaude, deux filets, un champignon, des truffes, un goujon, un croûton, une écrevisse et un peu de cette sauce exquise et veloutée!

Pommes sautées à la Lyonnaise. — Après avoir lavé, mondé et relavé, 600 gr. net de pommes de terre dites « Royales de Hollande » de moyenne grosseur, on les taille en liards au rabot, ainsi que les pommes Anna; on les saupoudre d'un peu de sel pilé et on les laisse quelques instants dans un double torchon qui aspire l'eau qu'elles contiennent. On met dans une coupe lyonnaise (vulgairement appelée poêle) 125 gr. de panne fraîche de porc, coupée en cubes de 0 m. 01 de côté; on la fait fondre légèrement sur un feu clair en la sautant, puis on ajoute les pommes. Toutes les trois minutes on saute les pommes mais très peu, assez pour les déplacer et changer les pommes de place : il suffit de prendre la queue de la coupe presque au bout, plein la main droite et de donner un petit coup en avant et en relevant la coupe, les pommes

se soulèvent et en retombant se divisent. Un seul coup suffit.

Il faut ciseler en filets très minces et réguliers, 2 beaux oignons d'environ 150 gr. chaque; on les ajoute aux pommes quand on les a sautées trois fois, ce qui fait 12 minutes, on mêle un peu en sautant à deux ou trois reprises et on saute encore cinq ou six fois à 3 minutes d'intervalle.

Les pommes doivent être cuites alors. On les sale et poivre, on les saupoudre de persil haché et on les verse dans un légumier chaud.

Les personnes qui n'aiment pas le saindoux n'ont qu'à poser un couvercle sur les pommes, pencher la coupe et le saindoux coulera dans le récipient des dégraissis. On divise ensuite 60 gr. de beurre fin en 5 ou 6 petits morceaux et on l'ajoute aux pommes en les sautant légèrement. Cette opération doit être faite au moment de les servir. En effet, si le beurre cuit, non seulement il perd sa finesse, mais il ne sera pas aussi hygiénique. Voilà pourquoi je préfère faire les sautés et les ragoûts à la graisse et n'ajouter le beurre qu'au dernier moment. Il en faut moins et la nourriture est plus saine.

Beignets de pommes. — On commet une grossière erreur en prenant des fruits plus ou moins avancés pour faire des beignets. Il faut les choisir, au contraire, bien sains et bien mûrs. Les beignets de pommes doivent être d'une finesse extrême. Pour cela, il est indispensable d'employer des reinettes du Canada.

On plante un vide-pommes ayant un centimètre de diamètre, du côté du pédoncule, et on l'enfonce en *tournant* jusqu'à la moitié de l'endocarpe (*vulgo*, le pépin). On le retire et on l'enfonce de l'autre côté et bien en face avec les

mêmes attentions pour ne pas faire éclater la pomme. On la pèle en la tournant et on la coupe en rondelles de quatre millimètres d'épaisseur environ. On réunit les morceaux dans un saladier; on les saupoudre de sucre-glace et on les arrose d'un peu de rhum. On les couvre d'une assiette et on les laisse mariner.

La Pâte à frire. — Depuis plus de dix ans, je m'élève contre la méthode déplorable qui consiste à monter des blancs d'œuf en neige pour alléger la pâte à frire, ce qui en fait une pâte spongieuse se remplissant de graisse et se ramollissant au point de n'avoir aucune forme, encore moins aucun goût. La pâte des beignets doit être croustillante et fondante. La recette suivante, bien exécutée, donnera ce double résultat.

Formule. — 2 beaux œufs entiers.

10 gr. de sel.

1 verre à madère d'huile d'olives et autant de cognac.

2 décilitres de bière.

Environ 300 gr. de farine de gruau.

Opération. — Délayer les œufs, le sel, l'huile, le cognac et la bière; ajouter la farine. Si la pâte était trop épaisse, ajouter un peu d'eau tiède. Laisser reposer dans un endroit tiède (20° environ) au moins six heures.

La friture doit être fraîche, c'est-à-dire blanche et bien chaude. On trempe à mesure une rondelle de pomme dans la pâte et on la pose dans la friture. Il faut ne mettre que 6 ou 7 beignets à la fois et surveiller le feu. Les beignets doivent être dorés et bien cuits. Les saupoudrer de sucre-glace et les exposer au feu très vif, afin de les glacer. Dresser sur serviette en couronne.

Omelette soufflée aux pêches (*Créée à l'Ecole de Cuisine*). — **Formule.** — 150 gr. de sucre semoule.

6 blancs d'œufs.

3 jaunes.

4 pêches moyennes ou 3 belles.

Un soupçon de très bon kirsch.

Opération. — Passer la chair des pêches bien mûres et bien saines, au tamis de crin, recueillir la pulpe sur un plat ou une assiette. Nettoyer le dessus du tamis avec la cuiller à bouche pour enlever les peaux et reverser la purée dessus pour faire égoutter l'eau du fruit qui ramollirait trop l'omelette.

Travailler à la spatule les trois jaunes avec 130 gr. de sucre et bien blanchir le mélange en le travaillant 3 ou 4 minutes, ajouter le kirsch et la purée. Monter les blancs en neige bien fermes, ajouter en pluie les 20 gr. de sucre mis de côté et raffermir les blancs encore; en mettre une bonne cuillerée dans l'appareil aux jaunes, mélanger légèrement, finalement verser cet appareil dans les blancs et couper avec la spatule au lieu de tourner pour faire le mélange sans affaisser les blancs.

Dressage. — Beurrer un plat en argent ovale de 0. 30 de long environ, le saupoudrer légèrement de sucre, verser l'appareil au milieu aussi haut que possible, avec un morceau de carton, le bien lisser de bas en haut, avec la lame d'un couteau un peu fort, faire une fente en tenant le couteau à plat, la mettre au four un peu chaud 10 minutes, la glacer avec un peu de sucre glace et dans 3 minutes servir sur un double plat.

DINER MAIGRE — MENU

Potage crème à l'oseille. – Filets de Soles à la Joinville
Salmis de Sarcelle
Ecrevisses en buisson. — Purée à la bretonne
Bavarois au kirsch
Tuiles aux amandes. — Sablés de Caen

Potage crème à l'oseille. — Formule. — 1 litre de lait.

1 décilitre de crème douce.
1 litre d'eau.
100 gr. de beurre.
150 gr. d'oseille nouvelle ou 100 gr. de vieille.
20 gr. de crème de riz.
3 jaunes d'œuf frais.
Un peu de pain.

Opération. — Fondre l'oseille avec un peu de beurre et la passer au tamis fin. Délayer la crème de riz avec l'oseille, le sel, un soupçon de sucre et l'eau, faire bouillir, ajouter le lait et faire bouillir en tournant toujours. Tailler le pain et le sécher à la bouche du four; délayer les jaunes avec la crème douce dans la soupière, ajouter le beurre concassé, verser la purée en remuant avec soin, mettre le pain et servir de suite.

Filets de soles à la Joinville. — Formule. — 3 soles d'environ 300 gr. chaque.

18 écrevisses.
2 douzaines d'huîtres ou bien de belles moules.

60 gr. de crevettes grises.
125 gr. champignons.
125 gr. truffes.
200 gr. de beurre.
10 gr. farine.
Un citron.
2 décilitres de vin blanc.
1 décilitre de cognac.
1/2 litre d'eau filtrée.
2 jaunes d'œufs.
10 petits croûtons frits.
Sel, poivre de cayenne, un bouquet garni.

Farce à Quenelle. — Formule. — 100 gr. de filets de poissons.
60 gr. de panade.
100 gr. de beurre.
1 œuf entier et 2 jaunes.
Sel et poivre.

La mise en place. — Ce plat étant excessivement compliqué, il est de toute nécessité que la mise en place soit scrupuleusement méthodique, sinon le résultat final laissera à désirer. Ainsi nous commencerons par faire la farce à quenelles de poisson. Désossons un merlan bien frais et bien propre; mettons l'arête et la tête de côté; tout à l'heure nous trouverons à employer ces débris. Pesons 60 gr. de mie de pain et faisons-la tremper dans du lait un peu tiède. Pilons la chair du merlan dans un mortier, assaisonnons avec un peu de sel, poivre, pointe de muscade; pressons dans un linge la mie de pain et pilons avec la chair.

Le tout étant bien amalgamé, nous incorporons le beurre puis l'œuf entier; enfin les deux jaunes.

Nous devons obtenir une pâte un peu liée, pas trop ferme. Passons-la au tamis en toile de Venise ou en fil de fer étamé n° 20. Ramassons cette pâte sur une assiette et mettons-la au frais.

Les Soles. — Lavons les soles avant d'enlever la peau, afin de ne pas salir la table sur laquelle nous allons opérer. Incisons la peau brune sur le milieu de la queue. Avec un bout de linge dans la main droite, saisissons-la, et, la main gauche tenant la queue, tirons en sens inverse les deux mains, la peau est enlevée. La peau blanche étant également enlevée, et les trois soles finies, levons les filets. Pour ce faire, nous incisons la sole d'un bout à l'autre au milieu et aux naissances des nageoires des deux côtés; avec la pointe d'un couteau à lame flexible, bien aiguisée et un peu longue, nous soulevons le filet en appuyant sur l'arête sans toutefois entamer ni le filet ni l'arête. Pour bien faire cette opération, il faut tenir le manche du couteau un peu haut et appuyer le devant de la lame à plat en descendant vers soi : l'opération est facile.

Après chaque filet levé, il faut retourner la sole pour opérer avec plus de facilité.

Tous les filets étant levés, on les cisèle légèrement sur le côté externe, pour sectionner les nerfs qui pourraient les faire déformer à la cuisson.

Il faut également les bien parer, c'est-à-dire enlever ce qui dépasse, les quelques peu d'arêtes qui ont pu rester adhérentes; raccourcir les pointes.

Il faut aussi les assaisonner avec un peu de sel et du citron, ce qui les raffermit.

Les couvrir d'une feuille de papier après les avoir mis dans une assiette ou un plat et les porter dans un endroit frais à côté de la farce.

Les arêtes des soles et du merlan sont mises à dégorger dans de l'eau fraîche pendant quelques instants, puis on les cuit à petit feu avec le demi-litre d'eau filtrée et le bouquet garni ; réduire au quart.

Les Huîtres. — Les *huîtres* sont ouvertes et versées à mesure dans un bol avec leur eau. Aussitôt finies, on les pêche avec une fourchette, une à une et très doucement sans remuer l'eau (de cette façon, s'il est tombé quelques grains de sable ou parcelles de coquille en les ouvrant, ils restent au fond du bol), pour les mettre dans une petite casserole émaillée. Verser leur eau dessus en la passant à travers une mousseline ou une passoire très fine. Au premier bouillon les huîtres sont cuites.

Les *champignons* sont tournés ou cannelés, lavés et cuits avec une goutte de vin blanc, un peu de citron et 30 gr. de beurre. On les réunit aux huîtres.

Les *écrevisses* sont mises à dégorger une couple d'heures dans du lait non cuit et froid, puis sans les châtrer on les cuit avec le vin blanc, le cognac, un peu de poivre de Cayenne à feu vif, cinq minutes, montre en main.

Les laisser refroidir dans leur cuisson (1). Si on opère avec de la truffe crue, il faut la cuire avec un petit verre de cognac et un décilitre de vin en supplément, cinq minutes de cuisson hermétique ainsi que pour les écrevisses.

(1) Si on veut les trousser, il faut le faire avant de les plonger dans le liquide bouillant, elles cassent moins facilement qu'une fois cuites.

Si au lieu d'huîtres on se sert de moules, on les cuit comme pour les manger à la poulette ou à la marinière. Il faut garder l'eau ainsi que celle des huîtres pour la cuisson des filets et pour la sauce.

Les *crevettes* sont désossées, les queues sont réunies aux queues des huit écrevisses plus petites ou difformes, désossées également et les coffres de ces deux crustacés sont pilés, puis broyés avec 50 gr. de beurre. Le tout est passé au tamis fin pour extraire le beurre qui s'est assaisonné et coloré par cette trituration. Tous ces éléments sont tenus au chaud, sur le côté du fourneau, mais ce n'est qu'une chaleur relative; autrement on ferait raccornir toutes ces garnitures très délicates. Le beurre est mis au frais, pour finir la sauce.

Le dressage des Filets. — Etalons les douze filets sur la table, le côté intérieur en bas, avec le couteau qui nous a servi pour détacher les filets; étendons sur chacun d'eux, gros comme une petite noix de farce, doublons le côté le plus étroit du filet, environ un tiers, sur l'autre. Prenons un sautoir assez grand pour pouvoir contenir les douze filets à plat, versons en la passant, la cuisson des arêtes, une partie de la cuisson des huîtres et des écrevisses, portons à l'ébullition, retirons un peu du feu et mettons-y les filets à pocher cinq minutes; veiller à ce que l'ébullition soit très légère. Laissons sur l'angle du fourneau quelques instants.

Prenons un plat rond un peu creux et en métal ou argent, sur lequel nous enverrons à table, beurrons légèrement le fond. Avec la farce qui nous reste, nous faisons un cordon que nous posons dans le plat en forme de couronne. Couvrons-le d'un papier beurré et faisons-le cuire

au four pas trop chaud, cinq minutes. Egouttons les filets de sole et laissons réduire un peu la cuisson pendant que nous dressons le plat.

Piquons la pointe d'un filet sur la couronne de farce et tâchons qu'il se tienne debout. Piquons les autres devant celui-là et ainsi de suite jusqu'au dernier. Poussons au-devant du four ouvert pour tenir au chaud. Escalopons les truffes et mettons une lame entre chaque filet. Mêlons toutes les autres garnitures (sauf les écrevisses entières), égouttons et dressons-les dans le puits.

Il ne nous reste que la sauce à faire; voici une manière rapide et pratique.

Fondons dans une casserole 20 gr. de beurre et mêlons-y les 10 gr. de farine ; versons la cuisson bouillante qui doit faire environ un quart de litre ; donnons un coup de fouet hors du feu ; ajoutons les deux jaunes d'œuf délayés avec un peu de citron et un peu de beurre ; faisons bouillir en tournant avec un fouet sans aucune crainte que la sauce tourne et finalement achevons d'incorporer le beurre de crevettes et celui qui reste. Sauçons légèrement les filets et la garniture et mettons autour du plat les dix écrevisses séparées par autant de croûtons frits au beurre. Envoyons à table, le restant de sauce à part et des assiettes bien chaudes.

N. B. — La sauce doit être crémeuse et légèrement rosée, au cas où le beurre ne la colorerait pas assez, ajouter *une goutte* de carmin Breton, à défaut un peu de tomate bien rouge et bien cuite.

Salmis de sarcelle (Maigre). — Plumez, videz et flambez légèrement deux ou trois sarcelles, troussez-les ainsi que les canetons. Enlevez le cou et les ailerons;

dressez les pattes en l'air en tenant la sarcelle couchée sur le dos et sur la table, traversez avec l'aiguille dans le pilon, retournez la sarcelle sur le ventre et traversez en piquant les deux moignons des ailerons, tirez fortement les deux bouts de fil pour faire remonter l'estomac, tournez les pattes sur le côté de la sarcelle et enveloppez-la d'un papier beurré. Cuisez-les au four ou à la broche, de préférence 14 minutes au maximum.

Laissez refroidir et découpez-les en 5 parties chaque : 2 cuisses, 2 ailes et un blanc. Hachez les carcasses et ajoutez-les à la sauce que vous avez commencée pendant que les sarcelles rôtissaient.

La Sauce. — Formule. — Demi litre de vin blanc.
Demi litre d'eau filtrée.
100 gr. de carottes.
100 gr. oignons.
100 gr. de beurre.
30 gr. farine.
250 gr. de champignons choisis.
Un petit verre de cognac.
20 gr. de sel.
Un morceau de sucre.
Poivre et pointe de muscade.
Bouquet garni.

Opération. — Tailler la carotte en petits dés et la roussir avec la moitié du beurre, dorer un peu l'oignon et ajouter les abatis coupés en deux, saupoudrer avec la farine, mouiller avec les deux liquides, assaisonner et laisser cuire lentement. Tourner les têtes de champignons et les cuire avec une goutte d'eau, de citron et du beurre,

mettre les parures dans la sauce; découper les sarcelles, hacher les carcasses pour les ajouter également. Laisser cuire 1 heure 1/2, passer au tamis, recueillir la purée, la faire bouillir en remuant, retirer du feu, lier avec le cognac et ce qui reste de beurre et enfin réchauffer sans laisser bouillir les morceaux de sarcelle.

Dressage. — Poser les cuisses en bas, les filets et les ailes par dessus, les champignons autour et orner l'os des ailes d'une manchette en papier rose. Servir très chaud et des assiettes chaudes.

Ecrevisses. — L'écrevisse doit être cuite vivante, elle doit être grosse et lourde; cuite, l'estomac appelé improprement queue, doit être fortement recourbé sous la carapace, sinon elles étaient mortes ou pêchées depuis longtemps, par conséquent desséchées par la faim ou la soif.

De la cuisson. — Le mode de cuisson de l'écrevisse a une importance presque capitale. Si l'assaisonnement est mal fait, j'entends mal combiné, un élément dominera trop et le goût si délicat du crustacé disparaîtra. Si la cuisson est trop abondante, on les lave et le résultat est également mauvais; si elle est trop courte, elles cuisent mal et ne rougissent pas. Si on les châtre, elles se vident par l'ouverture, si on ne les châtre pas, elles sont amères et répugnent à bien des estomacs. Il faut donc éviter de les châtrer et trouver le moyen de les avoir très bonnes et surtout très propres afin de les manger sans aucun souci.

Ce secret, que j'ai cherché en vain pendant de longues années, m'a été révélé. Le voici : il suffit de faire dégor-

ger les écrevisses vivantes une couple d'heures dans du lait non bouilli. Ce liquide les purge et les vide.

L'Assaisonnement. — Chaque pays veut avoir le monopole de la cuisson de l'écrevisse, ainsi que le monopole de la préparation des escargots est visé par tous les chefs de cuisine de la capitale.

Ceci prouve tout simplement que l'assaisonnement est courant et qu'il est facile avec un peu de pratique d'obtenir un très bon résultat.

Voici une très bonne formule pour les écrevisses au-dessus de la moyenne. Il faut se garder des écrevisses extra-grosses qui sont parquées et souffrent d'être trop serrées et emprisonnées en attendant la vente qui est loin d'être aussi régulière que la moyenne grosseur.

1 verre d'eau fraîche.

1 verre de vin blanc sec, Graves ou de la Moselle.

1 petit verre de cognac.

20 gr. de sel gris.

20 grains de poivre concassé.

Un peu de thym, laurier, persil, 5 gr. estragon.

Un oignon coupé en quatre, une carotte émincée.

10 gr. de beurre fin, un soupçon de cayenne ou un grain de piment corail. Faire bouillir dans une casserole un peu large, y plonger les écrevisses égouttées, couvrir et laisser cuire le plus hermétiquement clos qu'il soit possible sur un feu assez vif de cinq à six minutes, *montre en main*. Les servir chaudes et avec le court-bouillon.

La cuisson doit se faire pendant que le rôti est mangé.

Haricots blancs. — Formule. — 1 litre de haricots flageolets d'Arpajon.

1 oignon piqué de 2 clous de girofle.

2 gousses d'ail et 10 ou 15 gr. de persil en branches.
20 gr. de sel gris.
Un peu de poivre.
100 gr. de lard gras mi-sel.
100 gr. de beurre frais.
Une cuillerée à café de sucre en poudre.

Observation importante. — Beaucoup de personnes se privent de cet excellent et surtout très nourrissant légume, parce qu'il est flatueux à un tel point, qu'après le dîner, on croit avoir doublé d'embonpoint. Tout cela est vrai, parce qu'on ne traite pas les haricots avec les soins qu'ils méritent.

On se borne à les trier plus ou moins bien et à leur faire l'aumône d'un peu d'eau fraîche la veille de les cuire, *quand on y pense,* les autres fois on ne les trempe même pas. Eh! bien, cela est loin de leur suffire. Il faut les trier avec soin, les laver plusieurs fois à l'eau fraîche, les mettre au feu dans trois fois leur volume d'eau, à savoir : 3 litres d'eau pour un litre de haricots. *Après qu'ils ont émis un premier bouillon, on retire la casserole du feu, on la couvre hermétiquement et on attend que les haricots se soient précipités au fond.* Alors les sels d'oxalate de potasse (que sais-je, moi qui ne suis pas chimiste, tous les sels qu'ils contiennent) se sont dilués dans l'eau et les haricots n'ont plus ces mouvements que je signalais, et on peut en manger après les avoir cuits ainsi qu'il appert plus loin.

L'eau première jetée, on la remplace par deux litres d'eau tiède, on y met le sel, l'oignon piqué, l'ail et le persil ficelé, puis une ou deux couennes de lard et un os de jambon ou 100 gr. de lard mi-sel. On laisse cuire dou-

cement pendant deux heures et les haricots ont une finesse de peau et de pâte extraordinaire. Ils sont blancs ainsi que s'ils étaient cuits dans du lait. On peut les lier au beurre ; ou faire frire avec un peu de beurre, un peu d'oignon ciselé très fin et l'ajouter avec une tomate très fraîche, coupée en dés ou un peu de sauce toute fraîche ou bien faire la purée bretonne et la servir avec un gigot, une épaule, des côtelettes de mouton ou de porc frais, ou toute seule pour dîner maigre, comme c'est le cas actuel. Il est entendu que pour les faire au maigre, on remplace le lard et le jambon par 200 gr. de beurre frais, ajouté seulement au moment de servir la purée ou les haricots entiers.

Purée de Haricots blancs à la Bretonne. — Les haricots blancs étant bien cuits, on en prend une écumoire pleine et on les pose sur un tamis de crin, en toile de Venise. Avec le champignon en bois, on presse dessus en tirant vers soi et à chaque fois on ramène le champignon en arrière, sans appuyer sur les haricots, car on obtiendrait une pâte gluante, longue et lourde, très difficile à rendre cotonneuse et légère.

Il ne faut pas reprendre d'autres haricots avant d'avoir passé les premiers. A chaque opération, on enlève avec une cuiller les peaux qui embarrasseraient pour passer les autres.

La purée doit tomber en vermicelle très fin. Il faut avoir soin de passer sur un linge propre étendu sur la table et le tamis doit être posé à plat dessus, le côté du bois le plus étroit et par conséquent le plus grand doit être en haut. Si on pose le tamis le côté le plus profond en haut, le bras est gêné et on n'opère pas aussi rapidement ni aussi bien.

Tous les haricots étant passés, on verse la purée dans une casserole chaude et un peu large, on sale, sucre et poivre, on ajoute un minimum de 100 gr. de beurre divisé en quatre parties et on travaille à l'aide de la cuiller ainsi qu'une purée de pommes.

Le beurre étant bien mélangé, on ajoute un quart de bouillon en trois ou quatre fois, si on veut faire la purée au gras. Si, au contraire, on veut la faire au maigre, on la mouille avec du lait bouillant. Cette purée ne doit plus bouillir. Au cas où elle est faite un peu d'avance, on la tient au bain-marie *non bouillant* et on met au-dessus quelques cuillerées de bouillon ou de lait, suivant l'assaisonnement reçu. Généralement on sert la purée dans un légumier; c'est d'un meilleur effet que de la servir sous la viande.

Bavarois au kirsch ou Dame Blanche. — **Formule** pour un moule festonné ayant 0 m. 13 sur 0 m. 15. — 200 gr. d'amandes douces.

10 gr. d'amandes amères.

250 gr. sucre en morceaux.

1 décil. de kirsch des Vosges.

1/2 litre d'eau filtrée.

1/2 jus de citron.

5 ou 6 feuilles de gélatine, suivant leur taille.

1 kilog. de glace à rafraîchir.

Opération. — Faisons bouillir 1 litre d'eau, jetons-y au premier bouillon les amandes, couvrons et retirons du feu.

Au bout de cinq minutes, égouttons les amandes dans une passoire à grands trous et mondons-les une par une en les prenant entre le pouce et l'index que l'on appuie fortement sur la table en poussant l'amande en avant.

Ce travail se fait des deux mains à la fois, dès le principe cela ne va pas tout seul, mais en persistant l'habitude est bientôt prise. Aussitôt fini, rafraîchissons-les à l'eau courante.

Dans un mortier bien propre, nous les broyons à l'aide du pilon en buis, en ajoutant peu à peu le demi-litre d'eau fraîche. Il faut obtenir une purée très fine avant que toute l'eau soit incorporée. Si ce résultat n'était pas obtenu, le lait d'amandes serait léger et la bavaroise n'aurait ni l'onctuosité si désirable, ni le goût si fin qui doit caractériser ce genre d'entremets.

Maintenant, étalons sur un plat long et creux, un torchon neuf, c'est-à-dire résistant à une forte pression. A l'aide d'une louche en argent, transvasons la liquide et légère purée d'amandes du mortier sur le torchon. Avec l'aide d'une autre personne, tordons-le de sorte qu'il ne reste pas une goutte d'eau dans les amandes. Pour arriver à ce résultat, on déroule le torchon une fois la plus grosse part du liquide obtenue, et on éparpille les amandes qui restent et qui, généralement, se forment en boules, puis on retord avec plus de vigueur et le lait finit de s'extraire. Au cas où celui-ci ne serait pas bien épais, on repilerait les amandes en ajoutant un peu d'eau, mais pas plus d'un décilitre.

Cette opération terminée, on met le liquide dans une casserole émaillée, mais surtout bien intacte; on ajoute le sucre et la gélatine, le demi-jus de citron; on fait chauffer sur un feu très doux en remuant avec un cuiller ou spatule en buis pour fondre le sucre et la gélatine, on retire du feu et si c'était trop chaud il faudrait le refroidir avant d'y ajouter le kirsch.

On verse alors dans le moule bien propre, *sans aucun corps gras* pouvant ternir la bavaroise.

Il suffit maintenant d'entourer le moule avec la glace cassée en quatre ou cinq morceaux et surtout d'éviter de saler celle-ci, la bavaroise grènerait.

Une heure de travail est suffisante pour tout faire, mais il faut au moins *deux heures* de repos, pour que le raffermissement s'opère. Pour démouler, on trempe le moule quinze secondes dans l'eau tiède, on l'essuie et on le renverse sur une serviette dans un plat d'argent. Cet entremets peut revenir à 2 francs.

Tuiles aux amandes. — Formule. — Pour deux douzaines de tuiles :

75 gr. d'amandes sèches, pesées sans leurs coques.
75 gr. de sucre en poudre.
10 gr. de farine.
1 blanc d'œuf et demi.

Les Amandes. — Ayez de bonnes amandes sèches pas trop vieilles, parce qu'elles seraient rances ou sans goût. Une fois pesées, jetez-les dans un bol rempli d'eau chaude ; laissez-les tremper ainsi sept ou huit minutes, la peau s'en détache facilement en pressant l'amande entre les doigts. Mettez au fur et à mesure les amandes ainsi dépouillées à sécher sur un linge.

Les amandes étant épluchées et bien refroidies surtout, hachez-les à tout petits morceaux. On peut prendre un hachoir, mais cela ne fait pas de morceaux assez réguliers.

Les pâtissiers, du reste, ne s'en servent point. Mieux vaut hacher séparément chaque amande avec un petit couteau de cuisine ; pour cela, on tient l'amande sur la

table avec le bout des doigts de la main gauche, et avec le couteau tenu de la main droite on la taille rapidement en petits morceaux sur sa largeur. Après quoi on donne quelques coups de couteau sur tous ces morceaux, à la façon du hachoir. Cette partie des opérations est la plus longue, car, lorsque les amandes sont prêtes, le reste n'est plus rien.

Mettez toutes vos amandes hachées sur une tôle non graissée et bien propre, tourtière ou autre, que vous glissez au four modéré pendant une dizaine de minutes pour les griller. Surveillez-les durant ce temps, tournez la plaque et secouez les amandes plusieurs fois pour qu'elles ne brûlent pas et prennent toutes une coloration égale. Il ne faut pas qu'elles soient brunes, mais seulement d'une teinte café au lait moyenne.

La Pâte. — Prenez une petite terrine ou un petit saladier de faïence. Mettez y le sucre et les blancs d'œuf. Lorsque vous avez à faire usage d'une moitié seulement de blanc, voici comment il faut procéder : Cassez le bord seulement de l'œuf, comme pour le manger à la coque, et faites couler par là la quantité de blanc qui vous est nécessaire. De cette façon, vous pouvez conserver beaucoup mieux le jaune et le reste du blanc de l'œuf entamé, pour l'employer à d'autres usages.

Avec une cuillère de bois, battez ensemble sucre et blancs d'œuf en pâte légère, mais pas en neige. Ajoutez ensuite peu à peu la farine qui doit être *bien sèche* et passée au tamis pour ne pas laisser de grumeaux. Battez encore une minute pour bien mélanger. Ajoutez enfin les amandes, toujours en battant sans excès, mais plutôt en tournant vigoureusement pour rendre la pâte légère et

unie. Beurrez ou huilez légèrement une plaque de tôle. Versez-y la pâte par petits tas que vous y déposez avec une cuillère; il faut environ une cuillerée à café par tas, Prenez soin de les espacer suffisamment, car ce petit tas qui, lorsque vous le déposez sur la tôle, n'a guère que les dimensions d'un gros sou, va s'étaler à la cuisson et prendre un bien plus large diamètre d'environ sept centimètres.

Quand toute votre plaque est chargée, prenez-la à deux mains et donnez-lui quelques petits coups secs en la frappant contre la table; ceci, — très important, — a pour but d'étendre un peu la pâte avant de la mettre au four dont la chaleur achèvera de la faire s'étaler complètement. Si vous omettez ce soin, la chaleur saisit la pâte qui souffle un peu à la façon des meringues.

La cuisson. — Il faut un four doux et autant de chaleur dessus que dessous. Une dizaine de minutes suffisent au bout desquelles la pâte doit être d'une couleur café au lait pâle; les bords sont toujours plus colorés, parce qu'ils sont plus minces. La pâte, à la chaleur du four, a dû continuer de s'étaler en ronds très réguliers.

Ayez tout prêt le rouleau à pâtisserie, ou à défaut, un objet cylindrique et long. Retirez la plaque du four, et bien vite, avec un couteau de cuisine un peu grand, soulevez les gâteaux en appuyant la lame contre la tôle. Ils se détachent très facilement, et sans se casser. Appliquez-les tout de suite, à mesure que vous les détachez de la plaque, sur le rouleau pour leur donner la forme de tuiles en les appuyant avec la paume de la main. Vous pouvez en mettre ainsi cinq à six à la suite, et comme ils sèchent presque instantanément les remplacer par de nouveaux, jusqu'à ce que la plaque soit vide.

Pour les conserver bien sèches et croustillantes, il faut garder ces tuiles dans une boite de fer blanc.

Sablés de Caen. — Formule. — 280 gr. de farine.
150 gr. de beurre fin.
80 gr. d'amandes douces.
100 gr. de sucre en pain.
1 jaune d'œuf frais.
1 cuiller à bouche de kirsch.

Opération. — Piler les amandes dans un mortier avec le quart du sucre, les passer, repiler avec un quart et ainsi de suite quatre fois. Etendre la farine en fontaine sur la table; mettre dans le milieu les amandes pilées, le beurre, le jaune et le kirsch, amalgamer le tout assez vivement; fraiser la pâte une fois; la laisser reposer au frais pour la raffermir.

L'étendre au rouleau de 6 millimètres d'épaisseur; découper des ronds ayant de 0. 12 à 0. 14 cent. de diamètre, sectionner ces ronds en quatre parties égales; les pincer sur le bord externe et dans le milieu marquer une croix de Malte tracée sur un bouchon; poser sur plaque légèrement beurrée, cuire au four un peu chaud de 15 à 20 minutes.

Ne les enlever de la plaque qu'avec précaution lorsqu'ils sont un peu froids, ces gâteaux sont très fragiles étant encore chauds. Servir avec le thé et le café au lait.

DINER MAIGRE — MENU

Crème d'orge au lait. — Filets de soles à la présidente
Punch à la romaine. — Bar sauce mayonnaise
Pommes nouvelles
Macédoine de fruits à la gelée. — Gâteau. - Moka

Crème d'orge au lait. — Mesdames, il est deux façons de faire la crème d'orge : 1° en employant l'orge mondé ou perlé; 2° en employant la farine de choix obtenue par la mouture du grain. Le premier système est tellement long et pénible que j'ai cessé de faire le potage par ce procédé, pour n'employer que la farine d'orge, vendue en petits paquets par nos fabricants de pâtes fines.

Ne voulant faire de la réclame à aucune marque, je me borne à prier les lectrices de faire attention à la farine qu'elles emploient. Elle doit être très douce au toucher, légèrement aromatique et un peu dorée. Pour la cuire il faut de quinze à vingt minutes d'ébullition.

Comme quantité pour un potage, 20 gr. par personne environ, soit une cuiller à soupe.

On peut faire 15 potages avec un paquet de 250 gr. de farine et 3 litres de lait.

Pour la liaison, on peut se servir indistinctement de 100 gr. de beurre fin ou bien d'un quart de litre de crème un peu épaisse, mais très douce, plus 3 ou 4 jaunes d'œuf, suivant leur grosseur.

Opération. — Délayer de 80 à 90 gr. de farine avec un litre de lait froid, ajouter un petit morceau de sucre et un peu de sel, faire bouillir en remuant ainsi qu'une crème délicate, sans cesser de remuer pendant quinze minutes.

Retirer la casserole sur le côté, en sorte que l'ébullition ne se produise que sur le devant de la casserole; l'écume se portera sur le côté opposé et il sera facile de l'enlever avec une cuiller. Délayer les jaunes dans la soupière avec le beurre ou la crème et verser la crème d'orge bien bouillante, en tournant les jaunes avec un fouet ou avec une cuiller de bois.

Les Croûtons. — Comme garniture du potage on peut ajouter une cuillerée à café par personne d'orge perlé d'Allemagne, trempé pendant quelques heures dans de l'eau tiède, en abondance surtout, et cuit dans un consommé une heure et demie, à petit bouillon. Si cette garniture est trop longue pour les dîners courants, on coupe dans un morceau de pain rassis, un peu de mie, on fait de tout petits cubes et on les saute au beurre dans une coupe lyonnaise. Ne mettre les croûtons que lorsque le beurre est chaud, et ne les quitter de la main qu'au moment où ils sont dorés sur toutes leurs faces; les verser immédiatement dans une passoire pour égoutter le beurre qui noircirait le potage.

Filets de soles à la Présidente. — Formule. — 4 soles moyennes, épaisses et blanches; 200 gr. de beurre d'Isigny; 150 gr. de truffes choisies; 100 gr. de corail de langouste; 100 gr. champignons de Paris, le tout haché séparément; 2 jaunes d'œufs cuits, passés au tamis; 15 gr. de persil et cerfeuil mêlés; 1 bouquet garni; 1 oignon moyen; 1 verre de cognac pour cuire les truffes; 3 œufs entiers; 1 bonne cuillerée de crème double épaisse; 10 gr. de farine de gruau; 15 gr. de sel, poivre et muscade; 1 demi citron; 1 décilitre d'eau filtrée; 1 décilitre de vin

blanc de Graves ou château Yquem ; 24 huîtres de Cancale ; mie de pain pour paner les huîtres.

Opération. — Ouvrir les huîtres et les verser avec toute leur eau dans un bol, les enlever une par une et avec soin pour que le peu de sable ou débris de coquille qui ont pu tomber en les ouvrant reste dans le fond. Les mettre dans une petite casserole émaillée, passer l'eau au-dessus ; porter à l'ébullition et retirer du feu. Les reprendre une par une avec le même soin, car il reste encore du sable, et les étendre sur la table ; enlever la barbe et la noix, casser un œuf entier, le battre, y tremper les huîtres, puis les rouler dans la mie de pain fraîchement effritée ; les étendre sur un plafond et les mettre de côté jusqu'au moment du service des soles, afin de les frire à la dernière minute pour en faire un cordon autour des filets de soles dressés, saucés et prêts à partir pour le service. Cuire les truffes avec le cognac et autant d'eau, un peu de sel et de poivre concassé, les champignons dans l'eau des huîtres additionnée d'un peu de beurre et de quelques gouttes de citron. Les œufs dans l'eau bouillante, l'espace de 10 minutes *mathématiquement*. Préparer le corail de langouste, à défaut de corail des estomacs de crevettes roses ou écrevisses de la Meuse ; laisser refroidir chaque article dans sa cuisson, que nous avons concentrée autant que possible puisqu'elle doit nous servir pour cuire les filets de soles et faire la sauce ensuite. Coupons les têtes aux soles et enlevons les deux peaux : passons-les rapidement à l'eau fraîche, essuyons, puis levons proprement les filets, ainsi que nous l'avons déjà indiqué ; posons-les sur un linge blanc, parons-les proprement, c'est-à-dire qu'il ne reste pas un brin de chair rouge ni une parcelle d'arête ; avec les paru-

res et les carcasses, l'oignon et le bouquet, le vin blanc, l'eau des huîtres et l'eau filtrée, la cuisson des champignons, le sel, un peu de jus de citron, faisons un fumet de poisson : nous l'obtiendrons en laissant cuire vingt minutes assez vivement, mais sans laisser déborder le liquide qui monte facilement.

Ce temps doit être mis à profit pour raidir les seize filets de soles dans un sautoir pas trop épais sur un feu doux, avec 60 grammes de beurre; il faut que les filets ne soient pas brunis par le beurre, qui ne doit pas arriver à la noisette; les filets ne doivent pas être cuits mais seulement maniables, afin de pouvoir les dorer au blanc d'œuf battu, sur le côté le plus irrégulier et les tremper ainsi dans le hachis de truffes : 4; dans les autres, 3, ce qui fera exactement 16.

On les remet dans le sautoir, dans lequel on a versé, en la passant à travers le chinois en toile métallique, la cuisson des filets de soles. Couvrir d'un papier beurré et du couvercle; surtout avoir soin de s'assurer que le mouillement n'arrive pas à la hauteur des salpicons, le travail serait détruit. Dix minutes de cuisson lente mais régulière suffisent, soit sur un feu doux, soit dans le four pas trop chaud.

La Sauce. — Dans une casserole contenant un litre environ, de préférence une sauteuse, mettons 50 grammes de beurre à fondre. Ajoutons la farine, mêlons, versons la cuisson des soles en la passant encore une fois, donnons un coup de fouet. Nos jaunes d'œuf ont dû être mis dans la crème tout à l'heure, lorsque nous avons pris les blancs pour dorer les filets; remuons pour les diluer, quelques gouttes de jus de citron, versons dans la sauce et portons-

la à l'ébullition en la tournant ainsi qu'une crème, avec la cuiller de bois ou un petit fouet; il ne faut pas craindre qu'elle tourne. Elle doit être liée légèrement et napper la cuiller d'argent d'une couche d'un demi-millimètre ainsi que le ferait une crème fine. S'assurer du goût, relever s'il est nécessaire; diviser en petits morceaux le beurre qui reste et l'ajouter à la sauce, ainsi qu'on le fait pour la sauce hollandaise, en tournant avec le fouet ou la cuiller de bois.

Pendant que nous dressons les filets, soit en travers sur un plat long, soit en turban sur un plat rond, nous faisons chauffer 500 gr. de friture; quand elle fume, nous y faisons glisser doucement les huîtres, une minute suffit pour les colorer; les égoutter sur un linge, les dresser en buisson dans le creux du turban ou en cordon autour des filets, si on a dressé les filets à mi-dos en travers du plat; entourer l'un ou l'autre d'un filet de sauce et envoyer le restant dans une saucière avec des assiettes chaudes, aussitôt après le potage.

Punch à la Romaine. — Formule pour 12 personnes. — 600 gr. de sucre, dont 100 gr. en poudre;

Six beaux citrons bien juteux;

Trois blancs d'œufs;

Six décilitres d'eau ;

Deux décilitres de vieux rhum.

Opération. — Nous avons vu déjà la manière de glacer, il faut employer la même méthode pour le punch.

Le Sirop. — L'eau et les 500 gr. de sucre cassé à la main sont mélangés avec le zeste de deux citrons levés très fin, le tout étant chauffé légèrement, assez pour faire fondre le sucre. On ajoute le jus des six citrons, on passe à travers un tamis de soie ou un linge fin et on verse dans

la sorbetière. Après avoir remué trois ou quatre fois, la glace est prise un peu ferme et se trouve toute blanche. On bat les blancs en neige et on verse en pluie les 100 gr. de sucre semoule, on mêle à la glace à l'aide de la spatule et on ajoute le rhum en remuant. Il suffit d'emplir les verres à bordeaux au moment de servir, soit avant le rôt s'il y a deux entrées, soit entre les rôts s'il y en a deux.

Le sucre pour les blancs peut être cuit au soufflé, le méringuage est plus moelleux, mais c'est bien plus difficile.

Le Bar. — Qu'est-ce que le bar? Est-il un poisson ordinaire ou fin ?

Si vous écoutez les marchandes ordinaires, c'est un poisson commun, blanc, flasque et sans goût, ne valant pas la peine de le cuire. Si, au contraire, vous écoutez quelqu'un qui s'y connaît, il vous dira, il faut l'en croire, que c'est un poisson très fin, figurant très bien sur une table et prenant un bon rang après la truite. Aussi, le reconnaîtrez-vous à sa tête fine et allongée, ainsi que le corps, à ses écailles d'un bleu d'acier sur le dos et d'un blanc d'argent sur le ventre.

Sa chair est ferme, blanche, savoureuse et résistante. Sa cuisson est très facile, puisqu'il suffit de lui faire faire un bouillon dans le court-bouillon suivant :

Pour un bar de 600 gr. à un kilogr., il faut :

Deux oignons moyens coupés en rondelles ;

Un peu de persil ;

Un litre d'eau ;

Un bon verre de vin blanc ;

40 gr. de sel gris ;

18 grains de poivre ;

Une feuille de laurier ;

Un peu de thym ;

Deux tranches de citron bien pelées à vif.

Couvrir le poisson avec un linge, poser la poissonnière sur un bon feu ; au premier bouillon retirer à côté du feu. Après vingt minutes, poser le tout dans un endroit frais, à l'abri des coups de soulier, c'est-à-dire dans un endroit où on ne passe guère. (Si on le sert chaud, il peut rester à côté du feu).

Avant de dresser le potage, on enlève le poisson avec la grille, on le laisse égoutter et on le sert sur un plat long au milieu duquel on a posé une serviette à plat.

Quelques branches de persil bien propre autour lui font une jolie parure ; on envoie en même temps la sauce mayonnaise que nous avons décrite.

Pommes nouvelles. — Celles-ci doivent être d'égale grosseur et ne dépassant guère un œuf de pigeon. Il faut les peler ainsi que l'on pèle une pomme de terre ordinaire. Si vous vous borniez à les ratisser, elles auraient une peau dure et l'assaisonnement ne les pénétrerait pas ; vous n'auriez qu'une pomme cuite en robe de chambre et sans goût, au lieu d'avoir obtenu ce fondant si onctueux que donne la pomme nouvelle cuite comme elle doit l'être.

Ainsi mondées, nous les mettons dans l'eau fraîche. Jetons cette première eau, recouvrons-les avec une nouvelle, salons légèrement et mettons-les sur un feu un peu vif. D'autre part, chauffons un sautoir assez large, contenant 150 gr. de beurre. Aussitôt celui-ci noisette, égouttons les pommes et jetons-les dedans. Couvrons, et nous les posons à l'endroit le plus chaud du four.

Au bout de dix minutes, découvrons, sautons pour les retourner en prenant le sautoir avec un torchon doublé et

bien plié, afin que la queue ne nous brûle pas et que nous puissions opérer avec sûreté.

Si nous tournions avec une écumoire ou une cuiller de bois, nous écraserions les pommes et elles seraient sans *œil.*

Encore dix minutes, les pommes doivent être dorées, C'est le moment de saler, de les saupoudrer de persil haché, de le verser dans un plat rond, creux, chaud, et d'envoyer avec des assiettes chaudes.

Macédoine de fruits à la gelée. — Voici un entremets de saison excellent et fort décoratif, quoique très facile à préparer. Il n'exige qu'un peu de patience. Il présente en outre le grand avantage de pouvoir être fait d'avance et avec toutes sortes de fruits. C'est en somme une simple macédoine de fruits enveloppés de gelée.

Pour un moule mesurant environ 14 centimètres de diamètre sur 8 de haut, et suffisant pour 8 à 10 personnes, il faut :

750 gr. environ de fruits frais ;
500 gr. de sucre en morceaux ;
20 gr. environ de gélatine, soit huit à dix feuilles fines ;
Un demi-litre d'eau.
Un demi blanc d'œuf ;
Un demi décilitre de kirsch, rhum ou cognac ;
Le jus d'un citron.

Les Fruits frais. — Choisir, autant que possible, trois espèces de fruits par parties égales, soit 250 grammes de chacun.

Abricots, grosses fraises et cerises ; pêches, ananas et framboises ; pêches, prunes et framboises, etc. On peut encore employer des petites fraises, du raisin, des poires ;

ajouter des groseilles et quelques amandes. Toutes les combinaisons sont permises. Dans les saisons où l'on ne dispose pas d'un assortiment suffisant de fruits frais, on peut entremêler des fruits frais et des fruits confits.

Préparation des Fruits. — Je coupe les gros fruits, tels qu'abricots, prunes, pêches, en quartiers assez minces. Je mets ces quartiers dans un saladier quelconque avec les fruits entiers : fraises, framboises, raisins, et j'arrose le tout, *sans sucrer*, avec le kirsch, le rhum ou le cognac, dont je garde une bonne cuillerée pour ajouter plus tard à la gelée. Si je sucrais, les fruits rendraient leur jus. Je laisse les fruits mariner pendant au moins deux heures.

La Gelée. — Mettre la gélatine dans un bol rempli d'eau, la laisser ramollir pendant quelques instants.

Pendant ce temps, dans une casserole émaillée ou dans un poêlon en cuivre non étamé, je mets l'eau avec le jus de citron et le blanc d'œuf qui clarifiera la gelée. Après avoir battu un peu pour délayer l'œuf, j'ajoute le sucre et je mets sur feu doux, laissant fondre tranquillement.

Quand le sucre est fondu, ajouter la gélatine après l'avoir essuyée sommairement sur un linge pour la débarrasser de son excès d'eau. Si je mettais la gélatine dès le début, je ne pourrais pas bien remuer le mélange, et il y aurait des chances pour que la gélatine attache et brûle.

A partir du moment où j'ai ajouté la gélatine, je ne cesse de remuer avec la cuiller de bois.

Au premier bouillon, retirer sur le coin du fourneau, de façon que l'ébullition continue doucement sur un côté seulement de la casserole. Cela achève la clarification. Au bout de deux ou trois minutes, retirer la casserole du feu

et passer de suite à travers un torchon de toile ordinaire. Il est bon, auparavant, de mouiller le torchon à l'eau tiède, afin que le sirop passe clair dès le commencement.

Il faut laisser le sirop passer seul. Si on presse, le sirop est trouble.

Quand le sirop est passé, ajouter le kirsch réservé. Je n'ajoute pas celui dans lequel les fruits ont mariné, s'il n'a pas été entièrement absorbé, car il pourrait troubler la gelée.

Le Moulage. — Les fruits et le sirop étant prêts, il ne reste plus qu'à remplir le moule : c'est la partie la plus longue de l'opération.

J'emploie un moule à charlotte ordinaire, c'est-à-dire un moule cylindrique uni, en forme de timbale. Il est inutile, si l'on emploie des fruits acides comme les groseilles, de prendre un moule en cuivre étamé, car l'acide des fruits n'arrive pas jusqu'au moule : la gelée garantit.

Je commence par y verser un peu de gelée de manière à former au fond une couche de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes, je laisse la gelée se raffermir suffisamment pour qu'elle puisse supporter les fruits. Il ne faut cependant pas attendre trop longtemps, car les différentes couches se colleraient mal les unes aux autres. Avec un peu d'attention on apprécie facilement le point exact.

Donc, la gelée étant suffisamment raffermie, je dispose dessus une couche de fruits que je mets les uns contre les autres sans intervalles. J'ai soin seulement de laisser un petit intervalle tout autour, entre les fruits et la paroi du moule, afin qu'au démoulage l'enveloppe extérieure de gelée ne soit pas interrompue.

Sur cette couche de fruits je verse une nouvelle couche de gelée que je recouvre, quand elle est assez prise, d'une

nouvelle couche de fruits. Et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein.

Je termine par une couche de gelée, un peu épaisse, en ayant soin que la dernière couche de fruits soit bien d'aplomb et ne forme point le dôme, ce qui pourrait provoquer des crevasses dans la gelée lors du démoulage.

Durant tout cet arrangement, on peut mettre le moule au frais pour hâter la prise de chaque couche de gelée. Mais il faut garder le sirop dans la cuisine, afin qu'il reste assez liquide sans toutefois être assez chaud pour fondre la gelée sur laquelle on le verse.

Pour la disposition des fruits on doit combiner les diverses couches, de façon à avoir au milieu et en haut du moule des couches des fruits les plus résistants. Si l'on terminait, par exemple, le moule par une couche de framboises, cette couche, qui servirait de base après le démoulage, aurait chance de s'écraser sous le poids qu'elle aurait à supporter.

D'autre part, il est bon de disposer la couche du fond, qui formera la couche supérieure après le démoulage, en dessin régulier, rosace ou autre.

Enfin, il est prudent de remplir le moule presque jusqu'au bord pour éviter l'affaissement au démoulage.

Le moule étant rempli, il faut la laisser au frais pendant cinq ou six heures pour que la gelée soit bien prise. Si l'on a de la glace à sa disposition, deux heures suffisent. Il faut bien se garder de saler la glace, car, sous l'influence d'une température trop basse, la gelée se trouble. L'eau de puits peut presque remplacer la glace dans les campagnes.

Au moment de servir, tremper quelques instants le

moule dans l'eau tiède, et le renverser sur un plat, après l'avoir essuyé.

On peut servir à part une purée de fruits, fraises, framboises, groseilles, passés à l'étamine et très légèrement sucrés. Si l'on sert une purée de fruits doux, comme les fraises et les frambroises, il est bon de l'aciduler un peu avec du jus de groseilles, de citron ou d'orange.

Moka. — Formule du Biscuit. — 4 œufs ;
120 gr. de sucre cristallisé ;
120 gr. de crème de riz.

Opération. — Battre les œufs avec le sucre sur un feu doux jusqu'au moment où en soulevant le fouet, la pâte retombe lentement et fait un petit monticule ; versez la crème de riz en pluie de la main gauche, tandis que la droite mélange avec la spatule ; versez dans un moule rond uni de $0^{m},22$ de diamètre, beurré et fariné, cuire au four 30 minutes environ. Renversez sur un tamis en crin pour que la vapeur d'eau ne le ramollisse.

Crème au Moka. — Un verre à madère d'essence de café un peu forte ;
Un décilitre d'eau ;
250 gr. de sucre cassé à la main ;
Quatre jaunes d'œufs ;
150 gr. de beurre.

Opération. — Mettre le sucre dans une casserole émaillée, le mouiller avec l'eau et le faire bouillir quelques instants. Les globules de sucre deviennent gros et serrés, et si vous trempez l'écumoire dedans, en soufflant à travers, le sucre sortira en bulles très légères qui disparaîtront de suite. Travaillez les jaunes avec un petit fouet,

dans un saladier. Incorporez l'essence en travaillant ; versez le sucre bouillant en travaillant toujours. La crème doit être liée.

Refroidissez à moitié en tournant toujours et ajoutez alors seulement le beurre par petites portions. Divisez le biscuit en trois tranches horizontales, mettez entre chaque tranche une couche de crème, mais opérez rapidement avec l'aide d'une large lame de couteau. Tâchez que le gâteau soit bien d'aplomb, enveloppez-le d'une couche légère et très uniformément.

Enfermez ce qui reste dans un cornet ; fermez-le et imitez le dessin qui vous plaira, soit avec le cornet coupé rond uni, soit coupé en biais des quatre côtés, ce qui vous permettra de faire des feuilles, des roses, etc., etc. Posez sur une serviette à thé et celle-ci sur un plat rond assez grand, afin que le moka ne se ride, puis, mettez-le raffermir dans un endroit frais, en attendant l'heure de le servir, soit pour le thé à cinq heures, soit à dîner.

DINER MAIGRE — MENU

Potage Faubonne. — Turbot sauce hollandaise
Soles frites Colbert
Sorbets au champagne. — Langouste à la Parisienne
Fonds d'artichauts farcis à l'Italienne
Gelée d'oranges en petits paniers
Macarons soufflés à la Vanille

Potage Faubonne. — Le potage Faubonne est exquis, léger et d'un bel aspect. Ce coup d'œil est dû à la manière de tailler les légumes et aussi de la façon dont on les glace. Il est de règle de ne servir ce potage dans les grands dîners qu'autant que les légumes gardent leur titre de primeurs.

Formule pour 6 personnes.— 500 gr. haricots rouges.
100 gr. de lard maigre.
Un bouquet de persil et une gousse d'ail.
1/2 litre de vin rouge.
1 litre d'eau filtrée.
Un peu de sucre et un peu de sel.

La Garniture. — 50 gr. blancs de poireaux.
100 gr. carottes nouvelles.
100 gr. navets.
100 gr. petits pois.
100 gr. haricots verts.
1/2 litre de bouillon.

Opération. — Il faut pour faire la purée délicate, c'est-à-dire *un velours*, prendre quelques soins. Il ne faut pas faire tremper les légumes féculents : ce préjugé contre lequel je lutte est mauvais et la cuisson est loin d'être aussi rapide que par le procédé suivant : lavez les haricots à plusieurs eaux pour enlever la poussière, mouillez-les largement et faites bouillir sur un bon feu ; l'ébullition obtenue, retirez la casserole du feu, couvrez et laissez reposer 40 ou 50 minutes, remplacez l'eau par le vin et un litre d'eau chaude, ajoutez le lard, le bouquet, le sucre et le sel, laissez cuire deux heures. Enlevez le lard et le bouquet, passez les haricots au tamis de crin. Remettez au feu, tournez de même qu'une crème, écumez et tenez au bain-marie et au chaud.

Coupez en cubes de 3 ou 4 millimètres les légumes énoncés sous le numéro 2. Prenez une petite casserole russe, c'est-à-dire de forme haute, à fond plat et épais ; beurrez le fond avec 30 gr. de beurre, étendez les légumes

dedans, couvrez d'un rond de papier beurré et d'un couvercle en cuivre. Poussez au four et par trois fois à dix minutes d'intervalle, remuez avec une cuiller de bois. Assurez-vous que les légumes se dorent également. Mouillez avec le bouillon, ajoutez les petits pois, sucrez et salez, puis laissez mijoter vingt minutes.

Au moment de servir, on divise le beurre qui reste en petites parties. On verse la purée dans la soupière, on lie avec une cuiller de bois, puis on verse les légumes et on sert de suite. Le potage est très légèrement lié, brun et brillant; les cubes de légumes étant cuits comme il faut, doivent bien trancher par leur ton vif et clair.

Turbot. — Le turbot est le faisan des mers, sa chair est blanche, irisée sur le ventre, le dos est brun avec des boucles, les nageoires se dirigent en sens contraire partant de la queue et de la tête pour se rejoindre à mi-corps. La barbue, de la même famille, est plus allongée que le turbot, un peu plus grise sur le ventre et les écailles un peu plus épaisses, les nageoires sont inclinées vers le bas, sa chair est encore plus fine que celle du turbot; celui-ci doit réunir les conditions suivantes pour être beau et bon, être très frais, épais, blanc, sans aucune tache. Dès qu'il entre à la cuisine, on doit s'occuper de lui sans retard : le laver à l'eau fraîche, écailler le ventre, couper les nageoires à 1 centimètre et rogner légèrement la queue; incisez le ventre, détachez les boyaux, saisissez avec un linge les branchies et tout vient, enlevez le sang coagulé sur l'arête et lavez-le à l'eau courante.

La Cuisson. — Il est indispensable de disposer d'une turbotière pour le cuire ; le turbot est posé le dos sur la

grille, on le couvre d'eau fraîche et on ajoute 1/2 litre de lait, 150 ou 200 gr. de sel.

On le couvre d'un linge fin ou d'une feuille de papier d'office légèrement beurrée, on fait partir à plein feu et on surveille l'ébullition en tenant à la main un demi-litre d'eau fraîche dans un vase ou casserole quelconque. Aussitôt l'ébullition produite, verser l'eau pour arrêter le bouillon et retirer la turbotière sur l'angle du fourneau. L'eau ne doit plus bouillir, mais seulement rester chaude afin de pocher à l'intérieur au moins vingt minutes.

Si on craint que le turbot se fende, on le fait marcher un peu moins fort et pour éviter qu'il se gondole, on fait une incision sur le dos à partir de la tête, de 0,15 à 0,20 centimètres de long, puis on donne deux coups avec la pointe du couperet en travers de l'arête afin de la briser et de pouvoir enlever une vertèbre, ce qui donne du jeu au cas où le poisson étant trop ferme se raccourcirait (ce qui m'est arrivé assez souvent à mon grand désappointement) et donnerait au turbot une forme tout à fait disgracieuse.

Dressage. — Le meilleur mode de dressage est la planche ovale sus-indiquée, parce que rarement on dispose d'un plat assez grand pour le dresser à l'aise à moins que l'on ne cuise un turbot de petite dimension. On entoure le poisson de branches de persil trié, écourté, lavé et égoutté, ce qui fait ressortir la blancheur de la chair ainsi que la finesse du grain.

On peut dresser un bouquet de petites pommes de Hollande tournées au couteau, cuites à l'eau salée de 15 à 18 minutes, pas plus, et au moment où le poisson va partir.

Je suppose que l'on doit servir le potage à sept heures : on met les pommes au feu à sept heures moins le quart et

elles sont cuites au moment où le turbot est dressé. Tout doit être très chaud et la sauce hollandaise doit être commencée aussitôt que les pommes sont mises au feu, en sorte que le tout arrive à être prêt à la minute voulue.

La sauce hollandaise. — Plus il m'arrive de décrire la recette de cette sauce onctueuse, et plus je me pose la même question : Pourquoi épouvante-t-elle les professionnels ? Y a-t-il, en effet, rien de plus simple à faire ? Celui qui, le premier, mélangea de l'huile avec un jaune d'œuf cru, aurait-il pu obtenir une mayonnaise ferme, dorée et lisse, si le mélange n'était un produit naturel d'affinités se mariant dans les conditions requises pour composer un nouveau produit? Le beurre, qui est un corps gras presque identique à l'huile, devait donner naissance à son tour et par la force du raisonnement à la « hollandaise », et *la sauce fut!*

Examinons maintenant les conditions requises pour que le mélange s'opère scientifiquement. Pour la mayonnaise, il est nécessaire que l'huile ait une température d'au moins 15° ; autrement elle se fige en dessous d'autant plus vite qu'elle est plus grasse et, par conséquent, le divorce s'opère avec le jaune qui, lui, ne peut se figer qu'au-dessus de 95°. De ce double examen il ressort : 1° que, pour faire une mayonnaise, il faut opérer à une température moyenne de 15° à 20°, le jaune d'œuf se liant parfaitement à cru, à cette température, avec l'huile ; 2° que le beurre, ne devenant liquide qu'à une température supérieure, il est de toute nécessité que le jaune d'œuf atteigne le degré de cuisson nécessaire pour résister également à la dissociation qui s'opérerait si l'œuf était trop liquide et le beurre trop ferme.

Conclusion : Si la mayonnaise tourne, il suffit de remarquer de combien de degrés on est éloigné du point 15° et si c'est la hollandaise, de voir au contraire de combien on a dépassé le point 95°.

Remarque : La mayonnaise se raffermit en élevant la température de l'huile; la hollandaise reste plus liquide si elle n'atteint pas le degré de chaleur voulue ou si on le dépasse.

Maintenant que nous avons la méthode, il sera facile d'opérer.

Formule pour 6 personnes. — 150 gr. de beurre fin, fondu au bain-marie.

2 beaux jaunes d'œufs crus.

Un verre à madère de vinaigre blanc.

Une petite pelle à sel de poivre noir concassé.

Une pincée de sel blanc.

Le jus d'un demi-citron.

Deux cuillerées à café d'eau chaude.

Opération. — Faisons réduire de moitié le vinaigre avec le poivre dans une petite casserole; laissons refroidir une minute, ajoutons deux cuillerées à café d'eau chaude et les deux jaunes, fouettons de la main droite et de la gauche versons à l'aide d'une petite louche le beurre fondu. A moitié de l'opération mettons le sel et la moitié du jus de citron. Continuons de monter le beurre. On débarrasse le fouet et on verse le reste du jus de citron par-dessus si l'on ne sert pas la sauce de suite. Ceci a pour but d'empêcher une croûte de se former au-dessus de la sauce, croûte qui en se mélangeant formerait des grumeaux désagréables à l'œil.

On doit tenir la sauce à une température de 80 degrés au maximum. L'action prolongée de la chaleur passé ce degré brûle le jaune et la sauce retombe.

Passer la sauce dans une mousseline sur une saucière chaude.

Soles frites Colbert. — Formule pour 6 personnes. — 2 soles pesant 350 gr. chaque.

Maître d'hôtel 60 gr. de beurre fin.

— 6 gr. de persil haché.

— Une pincée de sel, un peu de poivre.

— Le quart d'un jus de citron, le tout amalgamé ensemble à froid.

125 gr. de mie de pain rassis et passée au tamis.

1 œuf entier.

Opération. — Couper les nageoires aux deux soles et un soupçon de queue, ratisser la peau blanche et enlever la peau noire; donner un coup de couteau sur le milieu de la sole, sur l'arête principale d'un bout à l'autre; avec un couteau un peu grand, à lame flexible et affilée, il faut glisser la pointe à droite et à gauche en descendant d'un centimètre et demi sous la chair en appuyant sur les arêtes transversales. Couper l'arête principale à 0.02 de la queue avec la pointe du couteau, mais sans traverser la sole, s'assurer avec l'index que les chairs sont bien détachées, saler l'intérieur, rouler la sole dans la farine, puis dans l'œuf battu et dans la mie de pain : avoir 2 kilos de friture fumante, la retirer à côté du feu, plonger les soles en les tenant par la queue et une à une, le côté incisé en bas, les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles surnagent bien, les enlever et les essuyer sur un linge. Soulever un peu les

filets avec une fourchette et tirer l'arête par le haut. Remplir le vide avec la maître d'hôtel, retourner le soles sur un plat long, chaud, servir de suite.

Sorbets au Champagne. — Formule. — 500 gr. de sucre cassé à la main.

3/4 de litre d'eau filtrée.

2 beaux citrons et 2 oranges (3 citrons à défaut d'oranges).

1/2 bouteille de champagne sec.

Un verre à madère de cognac.

Méringuage. — 120 gr. de sucre en pain.

1/2 verre d'eau.

3 blancs d'œufs.

Opération. — Dans une soupière ou autre ustensile verni ayant un couvercle, nous mettons le sucre, l'eau froide, le jus des citrons, celui des oranges et le cognac. Laissons infuser au frais, au moins deux heures, ajoutons le champagne.

Pilons, en morceaux gros comme des noix, 3 kilos de glace ; entourons avec elle la sorbetière américaine. Si c'est une glacière Maréchal, il suffit de verser la glace dans le milieu.

Dans un litre d'eau froide, nous faisons fondre *grosso modo* 6 ou 700 gr. de sel gris et nous laissons le tout de côté.

Dans une petite casserole émaillée non craquelée, nous faisons cuire les 120 gr. de sucre, mouillé avec un demi-verre d'eau. Dès qu'après avoir trempé une écumoire et en soufflant à travers, le sucre sort en bulles, nous nous le faisons verser en un tout petit filet continu sur les blancs

montés en neige. Il ne faut pas verser le sucre sur le fouet mais à côté, sinon le sucre se colle au fil de fer et le meringuage italien est lourd et ne rend pas. Tenons le meringuage au frais et remuons-le de temps en temps afin qu'il ne fasse pas croûte.

Maintenant, versons dans la sorbetière ou le moule Maréchal le sirop infusé, en le passant au tamis de crin; versons sur la glace pilée le sel fondu ou non, tournons la manivelle de la sorbetière ou couvrons la glacière. Dès que le sirop commencera à être un peu ferme, il faut mélanger les blancs, battre un peu, puis laisser raffermir jusqu'au moment de servir. Si l'appareil était trop ferme, il faudrait le travailler et ajouter un petit verre de champagne ou de cognac. Servir dans des verres à bordeaux si on ne dispose pas de demi-coupes à fruit.

Le sorbet doit *presque se boire* et cependant il doit se tenir debout.

Langouste à la parisienne. — Formule. — Une langouste de 2 kilos.

Une salade de légumes préparée comme la salade Russe.

Une mayonnaise avec les proportions suivantes :

500 gr. d'huile d'olives ou blanche.

1 cuillerée à bouche de vinaigre.

4 — de gelée de viande froide.

1 — à café de moutarde.

1/2 — — de sel; poivre de Cayenne, une pointe.

3 jaunes d'œuf frais.

Un litre de gelée.

Délayer dans un saladier la moutarde avec une cuillerée d'eau chaude, ajouter les jaunes d'œuf, puis, les 3/4 de l'huile, le sel, le vinaigre et enfin l'huile restant et la gelée.

La langouste cuite est refroidie 2 heures dans le court bouillon pour l'attendrir.

Nous l'enlevons de l'eau en la prenant par les cornes ou antennes et la posons à plat sur une table, étalée de toute sa longueur; chargeons-la légèrement afin qu'elle prenne la forme allongée qui nous est nécessaire pour la dresser : une heure nous suffira pour qu'elle reste bien allongée.

Retournons l'abdomen en haut et incisons les deux bords internes de la carapace depuis la queue jusqu'au coffre; enlevons la peau et les nageoires, ce qui nous permettra d'enlever l'abdomen sans le déformer ; arrachons en tirant vers nous la partie enfouie sous le coffre.

Si nous opérons avec soin, il nous sera facile d'enlever, soit en tirant par le bas ou par le haut, le boyau intérieur qui ferait une tache noire sur les escalopes que nous allons tailler en biais, épaisses de 4 millimètres environ.

Etalons ces escalopes sur une plaque bien propre, sur un marbre ou un grand plat, et portons-les au frais.

Posons au milieu d'un plat plus long que la langouste; une serviette double, formant un rectangle de 10 centimètres sur 30 ou 35 centimètres, et, sur un bout de ce rectangle un morceau de pain coupé en coin allongé de 12 centimètres.

Sur la serviette allongeons la carapace, en sorte que le coffre repose sur le pain; la tête étant ainsi surélevée tout en étant inclinée vers la queue, nous pourrons disposer les escalopes en écailles de poisson tout à notre aise, avant d'assaisonner la salade de légumes; il faut que ceux-ci soient bien égouttés sur un linge et bien froids.

Garnir 8 ou 10 coquilles en argent avec la salade, lais-

ser raffermir au frais, napper avec un peu de gelée et raffermir encore.

Si on ne dispose pas de coquilles, on fonce des moules à baba ou à darioles avec un peu de gelée et dès qu'elle est prise on remplit les moules avec la salade.

Recouvrir chaque escalope de langouste avec de la mayonnaise, laisser raffermir.

Poser au milieu de l'escalope un motif en truffe découpé à l'emporte-pièce, napper de gelée et laisser raffermir de nouveau. Commencer de poser au bas des antennes la plus large escalope, la seconde à moitié sur celle-ci et ainsi de suite jusqu'à la dernière, en descendant toujours.

Tremper les moules dans l'eau à peine tiède, les essuyer, les renverser le long de la langouste.

De chaque côté des petites salades on pose un joli petit cœur de laitue bien doré : Pour cacher le pain sur lequel la langouste est dressée, on dresse un buisson de persil en branches ou du cresson, à défaut de l'un ou de l'autre on se sert de fanes de carottes.

Le coffre peut être fixé sur le pain avec un attelet d'argent ciselé, garni dans le milieu d'une écrevisse, une truffe et deux champignons.

Ce mets peut être servi indistinctement dans un déjeuner dînatoire, un dîner et un buffet.

Fonds d'artichauts farcis à l'italienne. — Dans les ménages, il n'est guère facile, encore moins commode de faire des fonds d'artichauts, puis, le temps perdu à ce travail si difficile et si long rend les artichauts beaucoup plus chers qu'ils ne coûtent tout préparés et dans de meilleures conditions. Seulement, il faut prendre une bonne marque ; sans cela, on s'expose à acheter des *céle-*

ris raves, taillés et tournés en forme de fonds qui, dès qu'on les touche, se fondent en purée. La maison Rœdel est une des premières maisons de France, aussi peut-on en prendre de toute confiance.

Il faut ouvrir la boîte avec concision ; sans cela, les éclats érafleront les fonds à leur sortie et le coup d'œil sera perdu. Il faut les blanchir, en les faisant chauffer dans de l'eau salée ; on les essuie entre deux linges et on les y laisse à l'abri de l'air en attendant que la farce ou duxelle soit prête.

Formule de la duxelle pour 6 ou 8 fonds d'artichauts. — 250 gr. champignons de Paris.

100 gr. de truffes.

60 gr. de beurre.

15 gr. d'échalote.

5 gr. de persil.

1 cuillerée de sauce tomate, sel, poivre.

Un verre à madère de vin blanc, le double de bouillon.

2 cuillerées à bouche de mie de pain fraîche très fine.

Opération. — Monder une ou deux échalotes, les ciseler en long deux fois sur leur longueur, puis les tailler par le travers le plus fin possible.

Hacher le persil, passer la mie de pain au tamis ou une passoire fine.

Brosser la truffe et la hacher assez fin. Enlever la racine des champignons, les laver et hacher également. Mettons la moitié du beurre dans une casserole pas trop grande avec l'échalote, laissons légèrement blondir, ajoutons tout à la fois les champignons, les truffes, le vin blanc, le bouillon, la tomate, le sel nécessaire : 5 gr., et

un peu de poivre. Laissons bouillir 5 minutes, ajoutons-y le persil, la mie de pain et le restant de beurre, remuons et garnissons les fonds d'artichauts légèrement bombés dans le milieu, posons-les sur un plat à gratin légèrement huilé. Pour les gratiner, il suffit de les surélever un peu dans le four, afin que la chaleur leur arrive plus forte au-dessus qu'au dessous; huit à dix minutes suffisent quand le four est vif; s'ils traînent, le gratin se dessèche et n'a plus de goût.

N. B. — On peut les servir avec une légère demi-glace dans le plat, mais c'est moins *gratin*, quoique ce soit plus classique. Ce mets peut être préparé d'avance tout prêt à être mis au four, quand le rôt va partir.

Gelée d'oranges en petits paniers. — **Formule.** — 9 belles oranges.

2 beaux citrons.

300 gr. de sucre cassé à la main.

500 gr. d'eau filtrée.

8 feuilles de gélatine.

1 petit verre de kirsch des Vosges.

1 blanc d'œuf.

Quelques gouttes de carmin Breton.

Opération. — Pour obtenir une gelée bien parfumée, il est important de bien choisir les oranges; de leur origine, de leur maturité, de la couleur et du poids dépend non seulement la bonté de la gelée, mais aussi le brillant qui lui donne un cachet tout particulier. Les oranges de Séville à chair fine, foncée et juteuse (mais non sanguinolente) à peau lisse, d'une couleur un peu dorée, sont préférables aux oranges de Valence, pourtant si renom-

mées. Ce choix est dicté par la finesse de l'arome des premières, qu'un gourmet distingue de suite.

Avant de faire le jus, il est bon de procéder à la confection des petits paniers, parce qu'il arrive fréquemment que l'on perfore une peau, et forcément, il faudrait une orange de plus si on n'avait la ressource de puiser dans le nombre que l'on s'est fixé.

Posons l'orange sur la table, le côté du pédoncule en bas ; avec un couteau bien tranchant, à lame fine et pas trop longue, sectionnons la peau à 6 millimètres du point où était la fleur et descendons à trois centimètres ; faisons-en autant de l'autre côté du point et coupons en travers des deux côtés en nous arrêtant exactement à la section pour ne pas endommager l'anse du petit panier. Une belle orange pèse de 160 à 180 gr. et mesure de 6 à 7 centimètres de hauteur; elle a à peu près la même circonférence dans son milieu.

Les deux sections formant un quartier étant enlevées, on passe la pointe du couteau entre la peau et la chair, au milieu de l'anse, en haut et sous le point noir central, en descendant vers le bas ; on recommence en tournant le tranchant du couteau, on rentre à la base et au centre de la chair pour la sectionner, et l'anse est ainsi complètement dégagée.

Avec une cuiller à légumes ou à café, on détache ce qui reste de chair dans la calotte ; à cet effet, on pose l'orange dans le creux de la main gauche et, avec la droite armée de la cuiller, on détache en suivant le contour interne de l'orange, entre la peau et la chair que l'on enlève. Ce travail est assez facile après deux ou trois expériences.

L'Ornement de la Corbeille. — Prenons, dans la boîte à colonnes unies, un tube ayant à peine 2 millimètres de diamètre ; posons l'anse du panier sur les trois doigts majeurs de la main gauche ; avec la colonne, enlevons au milieu de l'anse de petites rondelles en les espaçant d'un demi-centimètre ; faisons la même opération autour de la calotte, à 5 millimètres du bord ; avec des ciseaux, taillons sur le bord de la calotte des petites dents de loup.

Passons à de nouvelles oranges pour faire autant de petits paniers que nous aurons de convives. Si l'on veut orner les paniers, il suffit de passer une faveur tout autour, de la faire glisser en entrelacs sur l'anse et d'arrêter sur le côté par un nœud tout petit mais coquet. On peut, en piquant l'anse avec un petit bout de bois, y fixer au milieu un rang de violettes de Parme.

Poser les petits paniers au frais et à l'abri de la poussière et aussi des manipulations qui pourraient compromettre ces petits chefs-d'œuvre de patience.

La Gelée. — Le jus des oranges et des citrons étant réuni, nous y mettons le kirsch ; couvrons et laissons macérer.

Prenons le quart de notre eau filtrée et battons-la dans une petite casserole avec un demi blanc d'œuf ; ajoutons la gélatine préalablement lavée à l'eau froide, tournons sur le feu avec le petit fouet jusqu'à l'ébullition et laissons à côté du feu.

Renversons un tabouret sur la table de cuisine ; trempons le milieu d'une serviette fine sans trous et pourtant pas neuve, pressons fortement ; étendons-la sur les quatre pieds du tabouret et fixons-la avec du fil de cuisine, ayons deux saladiers ou autres ustensiles glissant

facilement entre les pieds du tabouret, posons-en un bien au milieu. Versons la gélatine sur la serviette doucement et bien au centre, aussitôt celle-ci coulée, retirons d'une main le premier saladier et remplaçons-le par l'autre, reversons le jus sur la serviette et laissons passer doucement.

Avec l'eau qui reste, battez l'autre demi blanc d'œuf quelques instants, ajoutez le sucre, posez sur le feu, remuez un petit moment et laissez bouillir une minute. Versez également dans la serviette doucement et lentement. Versez maintenant le jus des oranges et laissez filtrer. Il ne reste qu'à ajouter le carmin avec une prudence parcimonieuse, car la gelée doit être à peine rosée.

Dès qu'elle sera froide et près de se figer, remplissez les petits paniers avec attention à l'aide d'une louche en argent, mettez au frais.

Servez sur une serviette à thé dans un plat rond. Si vous voulez faire plaisir aux enfants petits et grands, suspendez les paniers aux branches d'une azalée non fleurie et bien verte, attachez-les avec une petite faveur. On peut remplir avec la gelée des petitss caisses à soufflé en porcelaine, simplement des oranges coupées par la moitié, un moule à cylindre festonné; point n'est besoin de le graisser à l'intérieur, il suffit de le tremper dans l'eau tiède pour le démouler.

N. B. — Si on rafraîchit la gelée sur glace, il ne faut pas saler celle-ci, la gelée se troublerait tout de suite, il vaut mieux le faire la veille que trop tard, il faut un peu moins de gélatine et ceci importe au goût de la gelée.

Macarons soufflés à la vanille. — Formule. — 125 gr. amandes flots, cassées, blanchies et séchées;

200 gr. de sucre en pain.
2 gr. de vanille.
3 beaux blancs d'œuf ou 4 petits.

Opération. — Pilez au mortier les amandes en ajoutant en quatre ou cinq fois la quantité de sucre, autrement les amandes tourneraient en huile. A chaque opération, il faut les passer à travers un tamis en toile métallique nº 20. A la fin, on ajoute la vanille qui se pile facilement. Les amandes et le sucre étant passés, on monte les blancs en neige, puis on y mélange le tout légèrement, afin de ne pas trop faire retomber les blancs. Avec une poche et une douille de un centimètre de diamètre, on fait d'assez gros boutons sur des feuilles de papier écolier et on les distance suffisamment pour qu'ils ne se touchent à la cuisson.

A défaut de poche, on fabrique un cornet avec un fort papier; cuire au four très doux de vingt-cinq à trente minutes.

Pour les décoller, il suffit de mouiller un peu le papier en dessous et d'attendre quelques instants. Tenir au sec.

DINER MAIGRE — MENU

Potage de santé. — Bouchées aux huîtres
Truite saumonée sauce Génevoise
Aspic de Langouste
Choux-fleurs sauce mousseline
Croquenbouche monté à la vanille

Potage de santé. — Formule. — 250 grammes de pommes de terre.
100 gr. de cresson.
100 gr. de beurre.

2 jaunes d'œuf.
20 gr. de sel.
Un peu de cerfeuil.
1 décilitre de crème douce.
2 litres d'eau filtrée.
Quelques croûtons frits au beurre.

Opération. — Cuire les pommes de terre dans l'eau avec le sel 25 minutes, les passer au tamis, les remettre sur le feu avec les sommités du cresson ciselé assez fin et l'eau, faire bouillir. Sautez les croûtons au beurre, mettez-les sur une assiette au chaud, délayez les jaunes avec le beurre et la crème dans la soupière, versez le potage dessus et servez.

Bouchées aux huîtres. — Faire des bouchées en feuilletage (page 191).

Enlever 60 huîtres de leur coquille et leur faire faire un bouillon dans leur eau. Délayer 20 gr. de farine avec 20 gr. de beurre, mouiller avec l'eau des huîtres passée au tamis fin, faire bouillir et lier avec deux jaunes d'œuf et 60 gr. de beurre; ajouter les huîtres et 60 gr. de crevettes désossées; garnir les bouchées et dresser sur serviette.

Truite saumonée sauce Génevoise. — Il est absolument indispensable, pour cuire une truite dépassant un kilo, de se servir d'une poissonnière oblongue, en cuivre étamé, ou tout au moins en fer battu. Le fond doit être pourvu d'une grille munie de deux oreilles à rebord un peu plus hautes que les bords de la poissonnière.

Passer outre à cette prescription, c'est s'exposer à briser la pièce en la sortant du court-bouillon, dont voici la formule :

Pour un litre d'eau, il faut :

20 gr. de sel gris.

15 gr. de carottes émincées et autant d'oignon.

2 branches de persil.

12 grains de poivre.

1 feuille de laurier.

Un peu de thym.

1 verre à madère de vinaigre.

On pose tous ces condiments au fond de la poissonnière, la grille par-dessus ; finalement le poisson est allongé et posé sur un côté et non le ventre, le poids de l'animal le ferait éclater. Il faut entièrement recouvrir le poisson de liquide, cela nous indique qu'il est nécessaire de mesurer à vue d'œil au préalable le contenu de la poissonnière afin d'éviter de faire le court-bouillon ou trop ou pas assez assaisonné.

Etendre une serviette usée et doublée sur le poisson pour éviter que la chaleur se perde, poser sur la plaque du fourneau rouge, ou sur un réchaud à gaz à deux feux ; de temps en temps, on remue la poissonnière, en sorte que l'eau circule et que la chaleur se répande également partout. Au premier bouillon, il faut la reculer entièrement si la truite ne pèse pas plus de 2 kilos ; on la tient alors au chaud, mais assez loin du feu jusqu'au moment de servir. Si elle dépasse ce poids, on la laisse frémir dix ou douze minutes par *kilo en plus* et on retire ainsi que pour les plus petites.

Pour dresser ces poissons un peu longs, on se sert généralement d'une planche en bois blanc, assez légère, longue de 1 mètre et large de 20 à 25 centimètres, que l'on habille d'une double serviette ; on fait une bordure de per-

sil frisé dont on a raccourci les pédicelles. On présente très peu les poissons chauds, ils sont généralement découpés à l'office, ou si c'est à la salle à manger, on les découpe sur la servante.

Si on doit les découper à la cuisine, tous ces tracas sont épargnés et il suffit de faire glisser la truite sur une serviette usée, posée en double sur la table.

Aussitôt le potage parti, on soulève la grille en la prenant avec l'index de chaque main passé dans les oreilles et on la pose en travers sur la poissonnière afin que le poisson s'égoutte sans le découvrir, on reprend les oreilles par le milieu et plein la main et, d'un petit coup en avant, vous faites glisser le poisson sur la serviette préparée à cet effet.

La Sauce Génevoise. — Avant de cuire la truite, on lui coupe la tête (cela n'a aucun inconvénient pour le service puisqu'on ne la présente pas ; au cas contraire, on la remplace par un bouquet de persil ou de pommes de terre cuites à l'eau), puis on fait un petit roux avec une carotte émincée et un oignon, un peu de beurre, une cuillerée à bouche de farine ; on mouille avec un demi-litre de la cuisson du poisson et autant de vin rouge ; on ajoute un peu d'épices, une échalote, une gousse d'ail, un petit bouquet garni, la tête coupée en deux et on laisse réduire de moitié au moins. Il suffit de passer cette sauce, soit à l'étamine, soit dans un chinois fin ou au tamis en toile de Venise, de la recueillir dans une casserole propre, d'y ajouter un filet d'essence ou un peu de beurre d'anchois, quelques gouttes de citron et de la raffiner en la montant ainsi qu'une hollandaise avec 100 gr. de beurre fin. — Servir en saucière très chaude ainsi que les assiettes.

Aspic de Langouste. — Nous avons déjà vu comment se cuit la langouste entière : il est donc inutile de répéter la formule et l'opération (voir page 278).

Je dois néanmoins ajouter que la cuisson terminée et la langouste ayant séjourné dans la cuisson une petite demi-heure, après l'avoir descendue du feu, il faut la saigner pour faire couler l'eau qui aurait pu rentrer dans la chair et qui, en se diluant dans l'aspic, le ternirait, l'empêcherait aussi d'être ferme et de se tenir debout une fois démoulé.

Etalons la langouste de toute sa longueur et sur le dos ; avec la pointe d'un couteau un peu fort, ouvrons la bouche et renversons le crustacé, l'eau coulera toute seule.

Garniture. — 6 champignons moyens, cuits bien blancs.

4 belles truffes bien noires.

Une langouste de 2 kilos.

Un litre de gelée.

Opération. — Pour monter l'aspic. — Prenons un moule à charlotte ayant 12 centimètres environ de diamètre ; posons-le bien d'aplomb, versons-y une couche de gelée de 1 centimètre d'épaisseur et laissons-la figer.

Posons au milieu un rond de truffe, découpé à l'emporte-pièce cannelé un peu large, et, autour, les 6 champignons, en dehors des champignons un autre rang de lames de truffes ; coulons avec soin une autre couche de gelée, presque prise, de 1/2 centimètre et laissons raffermir pendant que nous décortiquons le crustacé. Taillons dans la queue des lames minces sans les abîmer et enle-

vons le boyau qui forme un point noir. Posons-les sur un plat un peu grand et arrosons de gelée ; laissons figer également. Cassons les pattes et enlevons la chair qui les garnit, coupons en dés et joignons-les aux parures des truffes et champignons que nous mettons dans un bol avec un peu de gelée afin de le prendre légèrement.

Trempons des lames de truffes très minces et des lames de champignons aussi minces que les truffes dans de la gelée mi-prise à l'aide d'une aiguille un peu forte, appliquons les autour du moule, au milieu et en dedans. Si le moule a pu être entouré d'un peu de glace pilée et non salée, le travail est plus rapide.

Maintenant, soulevons avec soin une lame de langouste, appliquons-la dans le fond du moule et continuons en les chevauchant légèrement tout autour. Coulons de la gelée presque prise, peu à la fois afin de ne pas soulever la couche inférieure. Aussitôt les tranches recouvertes, laissons raffermir. Posons une nouvelle couche de lames en les chevauchant en sens inverse des premières, coulons encore de la gelée et laissons raffermir.

Enfin, étalons les parures, réparties également tout autour du moule, achevons de remplir avec de la gelée et laissons raffermir dans un endroit frais pendant trois heures. Si on dispose de la glace, une heure suffit.

Les croûtons de gelée. — Ce qui reste de gelée est versé dans un moule à génoise ou un plat creux, mis au frais et bien d'aplomb. Quand on veut servir l'aspic, on renverse cette gelée sur une serviette double, étalée sans plis et légèrement humide, puis avec un grand couteau à lame longue et mince, on découpe des bandes de 3 centimètres de large et de toute la longueur, puis on coupe ces

bandes en biais pour en faire des dents de loup ou triangles.

Le démoulage de l'aspic. — Il faut tremper le moule dans de l'eau tiède cinq ou six secondes, l'essuyer, le secouer un peu afin de le détacher du moule et renverser celui-ci sur un plat rond un peu grand. Enlever le moule bien droit et l'aspic apparaît dans toute sa beauté.

On pose autour les dents de loup, le côté large appuyant sur l'aspic, et on envoie à table avec une saucière de sauce mayonnaise ou bien une salade de légumes assaisonnée avec une mayonnaise bien relevée.

Choux-fleurs sauce Mousseline. — Les choux-fleurs sont serrés sur le tronc et la queue des bouquets est très courte, tandis que les brocolis et les choux-fleurs dégénérés ont au contraire des tendances à s'éloigner et les bouquets ont l'air d'être montés sur des tiges, ainsi que le sont les fleurs dans les bouquets de nos fleuristes modernes. Chaque bouquet doit être détaché du tronc, légèrement raccourci, et la peau doit être enlevée par le bas et en remontant vers la fleur avec un petit couteau d'office, ainsi qu'on la retrousse aux asperges. On les met dans l'eau fraîche à mesure de leur nettoyage pour les laisser se débarrasser de la poussière qui les recouvre. On fait bouillir deux litres d'eau filtrée avec 20 gr. de gros sel pour 500 gr. de choux-fleurs, on les laisse cuire à découvert environ dix minutes, douze c'est presque trop. On les égoutte et on les redresse dans une passoire assez petite et assez ronde pour que l'on puisse reconstruire le chou-fleur, les queues en haut. Il faut le tasser un peu, afin qu'il ne se déforme pas en le renversant sur un plat et

sur serviette au moment de le servir et seulement quand la sauce est prête à être servie.

Sauce mousseline. — Formule. — 150 gr. de beurre fin fondu, mais sans bouillir.

2 beaux jaunes d'œufs crus ou 3 petits.

1 verre à madère de vinaigre blanc.

1 bonne pincée de poivre grossièrement moulu.

Quelques gouttes de citron, une pincée de sel.

2 décilitres de crème chantilly fouettée.

Opération. — Prenons une petite casserole en cuivre bien étamée ou émaillée sans être craquelée, contenant un bon demi-litre de liquide.

Mettons-y le vinaigre et faisons réduire à moitié sur un feu doux ; ajoutons le poivre et laissons cuire une minute. Retirons sur l'angle du fourneau et laissons tiédir. Cassons les œufs et séparons les jaunes que nous ne mettrons dans la casserole qu'au moment de monter la sauce. Travaillons avec un petit fouet en fil de fer étamé, et avec une cuiller versons peu à peu, avec la main gauche et pendant que la droite tourne, du beurre fondu. Le mélange s'opère naturellement et vous voyez la sauce s'épaissir ainsi que la mayonnaise. La moitié du beurre étant incorporée, exprimons un peu de citron, ajoutons une petite cuillerée d'eau tiède, salons et continuons d'ajouter le beurre. Il suffit maintenant d'étendre une mousseline ou étamine de laine sur la casserole du beurre fondu, d'y verser la sauce et de la passer en tournant à deux en sens inverse.

Tenir au chaud au bain-marie, mais à une température modérée, soit 60 degrés environ. Au moment de servir

on ajoute la crème chantilly fouettée et on sert dans une saucière chaude.

Croquenbouche monté à la vanille. — Pâte à choux. — Formule. — 500 gr. eau distillée.

250 gr. beurre fin.

300 gr. farine; 6, 7 ou 8 œufs suivant leur grosseur.

Une pincée de sel et un petit verre de rhum.

Opération. — Dans une casserole d'environ 2 litres de contenance, nous allons mettre l'eau, le beurre, le sel, le rhum et nous faisons bouillir vivement. Aussitôt que l'appareil monte ainsi que du lait bouillant, retirons la casserole du feu et versons-y la farine tamisée sur un papier fort, mêlons bien avec une cuiller de bois, posons sur le feu modéré et sans cesser de la remuer, desséchons la pâte. Le fond de la casserole commence à gratiner, c'est assez sec. Retirons-nous, posons-la dans un endroit où nous soyons à notre aise pour la travailler, le tiroir de la table entr'ouvert nous offre un point d'appui convenable, où la casserole sera prise comme dans un étau. Cassons un œuf, mélangeons, maintenant deux, mélangeons bien, ajoutons-en ainsi trois fois deux ce qui fera neuf en tout s'ils sont petits. La pâte doit être un peu plus ferme que pour les beignets soufflés.

Passons un peu de beurre, mais légèrement sur les plaques à pâtisserie, mettons une douille de 1 centimètre de diamètre à la poche n° 3, un bouchon à la douille pour éviter que la pâte tombe pendant que nous emplirons la poche, et maintenant couchons des boutons bien ronds, un centimètre de diamètre et autant de hauteur, poussons au four pas trop chaud, laissons bien cuire, bien sécher

c'est essentiel, sans cela la pièce ne serait pas solide. Dressons sur une plaque quatre points ? qui devront la surmonter, et finissons de dresser en petits choux tout ce qui reste de pâte.

Crème pâtissière. — Formule. — 1 litre de lait.
250 gr. de sucre semoule.
30 gr. de farine.
8 jaunes.
Vanille ou autre parfum.

Opération. — Faisons bouillir le lait et en attendant clarifions les 8 œufs. Posons les jaunes dans un saladier, ajoutons-y le sucre et travaillons une minute, c'est le moment de mettre la farine, travaillons un peu, le lait va bouillir, parfumons-le, versons maintenant un peu de lait pour délayer les œufs, un autre peu, enfin le tout ; remettons dans la casserole et remuons jusqu'au premier bouillon, versons dans le saladier et aidons-la à refroidir en remuant de temps en temps pour qu'elle ne fasse pas une croûte.

Sucre au cassé. — Formule. — Mettons dans le poêlon d'office (ce poêlon est en cuivre non étamé, avec un bec et une poignée ou queue du même métal), 500 gr. de sucre en pain cassé à la main et le moins possible scié ; mouillons avec deux décilitres d'eau (un verre de cuisine), posons le poêlon sur un feu vigoureux mais ne dépassant pas le fond du poêlon, sans cette précaution les bords verront le sucre se colorer et la cuisson sera manquée. Il est essentiel, pour éviter cela, d'avoir une petite éponge et un bol d'eau fraîche et de rincer le bord intérieur du poê-

lon, sans toutefois faire tomber de l'eau dans le sucre, c'est-à-dire avec l'éponge humide, ce qui empêche en même temps l'opérateur de se brûler les doigts.

A moitié cuisson on ajoute un soupçon de *crème de tartre* et *d'alun calciné pulvérisé*, mêlé par parties égales (0.10 c. de chaque suffisent pour 50 cuissons de sucre) quand les globules du sucre se doublent, moutonnent, la cuisson s'avance et il faut rester à côté sous peine de voir la cuisson manquée et le sucre perdu. Trempez l'index dans l'eau fraîche, puis dans le sucre, ensuite dans l'eau, le sucre se détache croustillant. Cassez-le sous la dent, s'il se colle laissez faire quelques bouillons de plus.

Retirez du feu ou éteignez le gaz, et trempez les petits choux un à un et du côté bombé, posez-les sur plaque pour les refroidir, il faut opérer le plus vivement possible.

Au cas où le sucre refroidirait on peut le réchauffer sur un feu doux, sans le laisser bouillir, sans cette précaution il est perdu, parce qu'il se graine.

Je ne vous ai pas parlé de la garniture des choux pour ne pas interrompre l'explication ci-dessus qui est très importante, nous allons la décrire.

Garniture des choux pour pièce montée. — Aussitôt cuits, les choux doivent être versés dans un tamis, afin que l'air ne les pénètre pas trop vite, mais il ne faut pas trop les couvrir. On amincit un bâtonnet de la grosseur et de la force d'un crayon ordinaire, on fait avec, un petit trou au milieu et sur le chou, on remplit un cornet en papier d'office, de crème pâtissière, on rentre le petit bout du cornet dans le chou, d'une poussée légère avec la paume de la main on chasse la crème qui rentre ainsi dans le chou sans le salir ni le couper, ce qui empêcherait le gla-

çage au sucre, celui-ci tournerait si on y tombait de la crème dedans.

Maintenant que tous les choux sont glacés ainsi que les quatre ? qui doivent en orner le sommet, passons à la *construction* de la pièce.

Chez les chaudronniers on vend des cônes tronqués en fer-blanc qui servent à cet usage, il suffit de poser le premier rang qui doit servir de base, *à plat*, en reliant les choux par un léger contact dans le sucre sur un côté, et le dernier des deux côtés pour les lier. Ce rang fini, on monte en posant les choux debout, le côté glacé extérieurement et en les collant autant que possible dans le milieu ou vide laissé par la réunion. Quand on ne dispose pas d'un cône, on huile un moule à Charlotte à l'intérieur, et on le garnit de choux glacés et collés ensemble un par un en montant, le côté glacé appuyant sur la paroi du moule. On le laisse un peu raffermir, on démoule et renverse sur un plat et on continue de monter à la main le plus droit possible. Quand le sommet est atteint, on glace les quatre ? et on les accole dos à dos en croix, on les colle au sommet, un chou aux quatre vides en bas pour consolider le tout, un au sommet et dessus, et s'il reste un peu de sucre, on y trempe une fourchette de la main droite et on la secoue d'avant arrière, vivement et à hauteur de la figure, sur un grand couteau que l'on tient par le manche et horizontalement de la main gauche; on a ainsi un bouquet de sucre filé pour faire l'aigrette qui doit finir la pièce.

SALADES

Comme dans aucun menu je n'ai donné de recette pour faire la salade, encore moins pour les divers assaisonnements qui doivent les parfumer ou les relever et rendre, par conséquent, plus assimilables celles qui sont indigestes et lourdes, je vais y consacrer ce chapitre spécial.

Règle générale. — Les salades doivent être lavées au moins une heure avant d'être assaisonnées et secouées seulement au dernier moment. Les salades dans lesquelles on trouve des vers de terre doivent être laissées dans une deuxième eau et être saupoudrées d'un peu de sel gris, afin qu'ils soient précipités au fond par le chlorure de sodium.

Après avoir lavé une première fois la salade, il est indispensable de la laisser tremper dans de l'eau propre et bien fraîche et de l'y laisser reposer un bon moment, afin que le sable tombe de lui-même s'il en était resté après le bain.

On doit la prendre à la main en remuant le moins possible l'eau, ce qui ferait remonter les grains de poussière tombés dans le récipient. Ne fatiguer les salades qu'à table.

Une autre recommandation très importante. — Fondre toujours le sel avec l'huile avant de mêler le vinaigre, et n'ajouter celui-ci qu'après avoir mis le poivre ou la moutarde :

1° L'assaisonnement doit se faire dans le saladier;

2° On doit avoir un couvert spécial en buis, corne ou ivoire, ceux en métal argenté ayant la propriété de faire du vert-de-gris.

Salade d'anchois. — Hors-d'œuvre

Formule. — Lavez, écaillez des anchois, enlevez l'arête; les mettre entre deux linges sous presse. Les couper en filets, les allonger en les entrecroisant en losange dans un ravier; les saupoudrer de câpres, les arroser d'huile et de quelques gouttes de citron. Passez à travers un tamis fin un jaune d'œuf cuit et sur une assiette, passez également le blanc sur une autre, hachez fin un peu de persil, avec une cuiller faites une bordure aux anchois en alternant les couleurs.

Artichauts crus, tendres. — Hors-d'œuvre

Formule. — Couper légèrement le haut des feuilles aux artichauts, parez le fond avec le couteau en enlevant la couche verte qui est amère, puis avec le couteau levez en commençant à l'endroit de la queue, une escalope qui doit emmener avec elle une partie des feuilles.

Les arranger dans le ravier et les arroser d'huile battue avec un peu de sel et de vinaigre.

Barbe de capucin

Formule. — Cette salade, un peu amère et appétissante, doit être lavée le moins possible; mais quand elle a voyagé de chez le cultivatenr aux halles, des halles chez les fournisseurs des quartiers éloignés, on y est forcément obligé.

Il est bon de la couper de 5 ou 6 centimètres de longueur et de la plonger toute à la fois dans un bassin d'eau

fraîche ; on la laisse reposer quelques instants, on l'enlève dans un linge fin et on la secoue.

L'assaisonnement se compose de quatre cuillers d'huile, une de vinaigre, sel, poivre, cerfeuil et betterave rouge cuite au four, enlevée en rondelle de 1 centimètre de diamètre avec un emporte-pièce cannelé, ce n'est pas meilleur, mais l'œil est flatté et cela aide à manger.

Endive

Formule. — L'endive doit être assaisonnée sans être lavée, mais parée largement des feuilles supérieures, afin que le sable, le plus grand ennemi de la salade, y soit étranger.

Cinq parties d'huile et une de vinaigre, un peu d'échalote hachée très fin, sel et poivre, fleurs de capucine ou de bourrache, s'il est possible, semées par-dessus.

Céleri en branches

Formule. — Le céleri est aphrodisiaque, aussi doit-on en sevrer les adolescents et les malades. L'assaisonnement est de cinq parties d'huile, une de vinaigre et une cuillerée à café de bonne moutarde : les feuilles petites et les côtes intérieures doivent seules être assaisonnées et taillées en julienne un peu grosse.

Céleri rave. — Hors-d'œuvre

Formule. — Escaloper le céleri en tranches très minces, les couper par le travers, ce qui fait une julienne, mais pas plus longues de trois centimètres ; le même assaisonne-

ment que le précédent, mais légèrement relevé par un peu de vin blanc. Si on veut le servir pour un souper, on y ajoute de la truffe cuite et taillée de la même façon. Pour certains repas de noce, on peut y ajouter des estomacs (queues) de salicoques ou crevettes, du homard ou de la langouste.

Chou pommé blanc. — Cabus. — Hors-d'œuvre

Formule. — Tailler très fin du chou blanc, ferme et mûr, l'assaisonner fortement de gros sel, le mettre dans un pot de grès bien pressé, pendant un ou deux jours, l'égoutter, le laver légèrement, l'arroser de vinaigre et d'*un peu* d'huile.

Chou rouge pommé

Formule. — Procéder de la même façon que pour le chou blanc. On peut le conserver dans du vinaigre bouilli afin de détruire la fermentation. Le conserver dans des bocaux en verre bien bouchés. L'arroser d'huile en le servant.

Chou-fleur

Formule. — Cuire à l'eau salée le chou-fleur, un peu ferme, l'égoutter et l'assaisonner comme une salade ordinaire avec persil, cerfeuil et pointe d'estragon hachés ensemble ; on peut ajouter aussi, des œufs durs et filets d'anchois.

Chicorée frisée

Formule. — La chicorée frisée réclame de la moutarde, du poivre, du sel et de l'ail. N'allez pas protester contre ce dernier condiment : s'il est avec le ciel des accommo-

dements, il en est de même avec la cuisine. La manière d'employer l'ail sans inconvénient est connue des gourmets ; il sent moins que le réséda, au délicieux parfum, quand on l'emploie vert, ciselé très fin et mariné un moment dans l'huile et le vinaigre salés et poivrés, qui doivent assaisonner la salade; à cet effet, on le prépare d'avance. Si on ne dispose que d'aulx mûrs et forts en odeur, on prend une croûte de pain doré et rassis, du sel gris de cuisine dans une soucoupe; on entame la gousse d'ail d'un coup de couteau sur la tête et *sans la peler;* la tenant dans trois doigts de la main droite, on la trempe dans le sel, on en frotte la croûte de pain, que l'on divise ensuite en petits croûtons de forme agréable et on les met sur la salade, en attendant qu'elle soit fatiguée et servie.

Saupoudrer d'un peu de cerfeuil haché. De cette façon la salade est parfumée et l'odeur d'ail ne persiste pas, surtout si on met en pratique le proverbe gascon, qui dit :

Qui ne boit après la salade
Est en danger d'être malade.

Chicorée améliorée

Formule. — Cette salade est légèrement purgative et rafraîchissante, elle est donc recommandée aux personnes sédentaires. L'assaisonnement doit être très léger en tout, et se borner à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Concombres. — Hors-d'œuvre

Formule. — Le concombre, comme tous les cucurbitacés, est très lourd et froid, aussi ne doit-on pas en donner aux dyspeptiques et encore moins aux malades ou conva-

lescents. Il ne faut pas en manger le soir, à moins de se coucher tard.

On doit après l'avoir débarrassé de la peau et des semences, le couper très mince, le saler avec du gros sel et le mettre entre deux assiettes pour qu'il rejette l'eau.

L'assaisonner avec six parties d'huile, une de vinaigre et le poivrer fortement.

Cresson alénois

Formule. — Ce cresson est très parfumé, fortement iodé, par conséquent, de même que le cresson de fontaine, très lourd, mais très hygiénique.

Il leur faut à tous deux assez de sel et poivre, très peu de vinaigre et d'huile, ne les assaisonner qu'à la dernière minute, sans cette précaution ils cuisent très vite et il n'en reste plus.

Doucette (Valériane) appelée aussi mâche

Formule. — C'est la plus terrible des salades pour la servir propre, sans pailles, animaux ou sable; elle doit être nettoyée en plein jour pied par pied, être lavée deux ou trois fois, la tenir un moment à l'aide de la main ou d'une écumoire au fond du récipient et lui faire couler l'eau dessus, afin qu'en débordant les pailles s'en aillent, on la laisse tremper saupoudrée de gros sel, et les vers se précipitent au fond du vase.

L'assaisonnement est de quatre parties d'huile, une de vinaigre, de la betterave rouge taillée ainsi que pour la barbe, sel et assez de poivre. Les pommes de terre cuites en robe de chambre se marient très bien avec elle, ainsi que le céleri en branches.

Laitue

Formule. — Pour manger une excellente salade de laitue, il est bon de faire une sauce mayonnaise claire, c'est-à-dire un peu plus acidulée que d'habitude avec un peu de moutarde et un petit œuf *entier*, au lieu de mettre le jaune seulement. On ajoute du cerfeuil et de la civette légèrement hachés si on l'aime. On divise la salade en parties égales, en coupant le cœur de la laitue, qui seul doit être employé, en quatre ou six tranches; on la secoue bien et on la saute souvent dans le panier à salade, afin que l'eau en sorte complètement. Salez au dernier moment, arrosez de la mayonnaise et fatiguez-la assez longtemps sans la briser.

On peut aussi assaisonner simplement la laitue avec de l'huile, du vinaigre, sel, poivre et herbes de fournitures hachées; mais elle est bien meilleure dans ce cas, si on ajoute des œufs durs, coupés en quartiers ou rondelles, ou encore passés au tamis ainsi que quelques filets d'anchois dessalés et coupés en dés.

Pissenlits (Famille des composées)

Mêmes soins que pour la doucette et mêmes précautions. On peut l'assaisonner avec du lard frit, dans un saladier chaud, avec de la crème de lait; servir avec des assiettes chaudes.

Pommes de terre

Formule. — Cette salade, lorsqu'elle est mal préparée, est souvent lourde et indigeste et de plus peu savoureuse,

car rien de moins agréable que de manger des pommes de terre savonneuses et sans goût.

La préparation est un peu difficile : il faut obtenir que les pommes ne soient pas brisées tout en étant moelleuses et très humectées d'une sauce spéciale assaisonnée de haut goût.

Il faut prendre des pommes de terre de Hollande, petites de préférence; après les avoir parfaitement lavées on les fait cuire en robe de chambre dans l'eau salée (pour 500 gr. de pommes de terre, 1/2 litre d'eau doit suffire et 10 gr. de sel). Après vingt minutes de cuisson, exactement, on égoutte les pommes de terre et on les laisse sécher quelques instants à la bouche du four. On les conserve couvertes d'un linge afin qu'elles ne refroidissent pas. On prépare la sauce dans le saladier.

Pour 500 gr. de pommes de terre il faut :

1/2 décilitre de vin blanc;

1/2 décilitre de bon bouillon;

Cinq cuillerées à bouche de vinaigre;

5 grammes de sel;

1 gramme poivre frais moulu; un peu de moutarde;

Persil, cerfeuil, estragon, civette, hachés grossièrement, les pommes de terre coupées en rondelles de 2 millimètres d'épaisseur; cette opération doit être menée vivement afin qu'elles ne refroidissent pas, ce qui est indispensable pour qu'elles s'imprègnent bien de l'assaisonnement. Après avoir une dernière fois battu la sauce afin qu'elle soit bien épaisse et forme comme une sorte de crème, on met les pommes dans le saladier et on les retourne en secouant le saladier en avant et en haut, il faut beaucoup de précautions pour éviter de les briser en les sautant.

Les personnes qui aiment les anchois peuvent en ajouter quelques-uns, coupés en dés après les avoir dessalés et nettoyés, ou mettre des filets de harengs saurs. La tomate fraîche parfume cette salade très agréablement et la rend plus digestive ; on peut aussi y faire sauter quelques tranches d'oignon, que l'on ne sert pas.

Pourpier

Formule. — Le pourpier n'est guère usité que dans le midi et dans le nord, c'est une bonne salade quoique un peu lourde, l'assaisonnement doit être relevé avec du poivre et des fines herbes.

Radis noir. — Hors-d'œuvre

Formule. — Quoique lourd, il est appétissant. Il ne faut pas l'assaisonner d'avance, de même que le concombre, et n'en manger qu'à déjeuner.

Romaine

Formule. — La romaine ne doit pas être lavée, mais seulement essuyée avec un linge propre. Ceci indique que seules les feuilles à l'abri de la poussière et des impuretés atmosphériques doivent être servies.

Les condiments de la romaine sont l'huile fine, le vinaigre estragonné, l'estragon frais, très peu de civette, assez de sel et de poivre. On met comme proportion, cinq parties d'huile et une de vinaigre ; c'est surtout pour la romaine que le proverbe italien a été composé : *La salade bien salée, très poivrée, beaucoup d'huile et peu de vinaigre.*

Raiponce

Formule. — Cette salade est légèrement purgative, diurétique et rafraîchissante, son assaisonnement doit être léger en vinaigre et presque pas de poivre. Aucune herbe de fourniture.

La roquette et la perce-pierre doivent être assaisonnées de même que le cresson alénois, avec lequel elles ont une très grande analogie de goût.

La pimprenelle a une odeur si fragante dans certains pays, qu'elle ne peut servir que de condiment dans les salades, les sauces ou marinades.

Tomates crues. — Hors-d'œuvre

Formule. — Trempez les tomates à l'eau bouillante une minute, enlevez la peau, jetez les semences; les escaloper, saler et laisser égoutter l'eau. Peu de vinaigre, assez de poivre et d'huile. Persil et estragon hachés.

Truffe cuite et crue

Formule. — Certains gourmets aiment la salade de truffes crues, d'autres les préfèrent cuites sous la cendre et assaisonnées ensuite. Les condiments entrent ici en proportion du goût de celui qui commande ce mets, aussi ne nous permettrons-nous de donner un conseil.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

MENUS MAIGRES

Quatre déjeuners — Quatre dîners

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES

TABLE ALPHABÉTIQUE

D

Q

R

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE



BAR-SUR-SEINE. — IMP. VEUVE C. SAILLARD



CATALOGUE

DE LA

LIBRAIRIE RORET

L. MULO

Libraire-Éditeur

12, rue Hautefeuille, 12

PARIS

1er Mai 1896

ENCYCLOPÉDIE-RORET

COLLECTION

DES

MANUELS-RORET

FORMANT UNE

ENCYCLOPÉDIE DES SCIENCES ET DES ARTS

FORMAT IN-18

Par une réunion de Savants et d'Industriels

Tous les Traités se vendent séparément.

La plupart des volumes, de 300 à 400 pages, renferment des planches parfaitement dessinées et gravées, et des figures intercalées dans le texte.

Les Manuels épuisés sont revus avec soin et mis au niveau de la science à chaque édition. Aucun Manuel n'est cliché, afin de permettre d'y introduire les modifications et les additions indispensables. Cette mesure, qui oblige l'Éditeur à renouveler les frais de composition typographique à chaque édition, doit empêcher le public de comparer le prix des **Manuels-Roret** avec celui des ouvrages similaires, tirés sur clichés.

Pour recevoir chaque volume franc de port, on joindra, à la lettre de demande, un *mandat sur la poste* (de préférence aux timbres-poste). Afin d'éviter les écritures pour l'expéditeur et les frais de recouvrement pour le destinataire, **aucun envoi n'est fait contre remboursement par la Poste.**

Les demandes venant de l'Étranger devront contenir 25 centimes en sus des prix portés au Catalogue, pour frais de recommandation à la Poste.

Les timbres étrangers ne pouvant être utilisés, nous prions nos correspondants de ne pas nous en adresser.

DIVISION PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Manuel de l'Apiculteur Mobiliste ou Nouvelles Causeries sur les Abeilles en 30 Leçons, par l'abbé DUQUESNOIS, curé de Saint-Cyr-sous-Dourdan, auteur des Causeries sur les Abeilles, 1 vol. in-18 jésus orné de 20 illustrations dans le texte. 3 fr.

NOTA. — *Cet ouvrage entièrement neuf est du format in-*18 *Jésus.*

— **Pour gouverner les Abeilles** et en retirer profit, par MM. RADOUAN et MALEPEYRE. 2 vol. 6 fr.

— **Accordeur de Pianos**, traitant de la Facture des Pianos anciens et modernes et de la Réparation de leur mécanisme, contenant des Principes d'Acoustique, des Notions de Musique, les Partitions habituelles, la Théorie et la Pratique de l'Accord, à l'usage des Accordeurs et des Amateurs, par M. Georges HUBERSON, 1 vol. orné de figures et de musique et accompagné de planches. 2 fr. 50

— **Aérostation**, ou Guide pour servir à l'histoire ainsi qu'à la pratique des *Ballons*, par M. DUPUIS-DELCOURT, 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Agriculture Elémentaire**, à l'usage des écoles primaires et des écoles d'agriculture, par M. V. RENDU (*Ouvrage autorisé par l'Université*). 1 vol. 1 fr. 25

— **Alcools**, voyez *Distillation*, *Liquides*, *Négociant en eaux-de-vie.*

— **Alcoométrie**, contenant la description des appareils et des méthodes alcoométriques, les Tables de Force de Mouillage des Alcools, le Remontage des Eaux-de-Vie, et des indications pour la vente des alcools au poids, par MM. F. MALEPEYRE et AUG. PETIT. 1 vol. 1 fr. 75

— **Algèbre**, ou Exposition élémentaire des principes de cette science, par M. TERQUEM. (*Ouvrage approuvé par l'Université.*) 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Alimentation**, par M. W. MAIGNE. 2 vol. 6 fr.

— *Première partie*, SUBSTANCES ALIMENTAIRES, leur origine, leur valeur nutritive, falsifications qu'on leur fait subir et moyen de les reconnaître. 1 vol. 3 fr.

— *Deuxième partie*, CONSERVES ALIMENTAIRES, contenant tous les procédés en usage pour conserver les Viandes, le Poisson, le Lait, les Œufs, les Grains, les Légumes verts et secs, les Fruits, les Boissons, etc., suivi du Bouchage des boîtes, des vases et des bouteilles. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Allumettes**, voyez *Briquets*.

— **Amidonnier** et **Fabricant de Pâtes alimentaires**, traitant de la Fabrication de l'Amidon et des Produits obtenus par des Fruits et des Plantes qui renferment de la Fécule, par MM. MORIN, F. MALEPEYRE et Alb. LARBALÉTRIER. 1 vol. avec figures et planches. 3 fr.

— **Anatomie comparée**, par MM. DE SIEBOLD et STANNIUS; trad. de l'allemand par MM. SPRING et LACORDAIRE, professeurs à l'Université de Liège. 3 gros vol. 10 fr. 50

— **Aniline (Couleurs d'), d'Acide phénique et de Naphtaline**, comprenant : l'étude des Houilles, la distillation des Goudrons, la préparation des Benzines, Nitrobenzines, Anilines, de l'Acide phénique, de la Naphtaline et de leurs dérivés, ainsi que leur emploi en Teinture, par M. Th. CHATEAU. 2 forts vol. ornés de figures. 7 fr.

— **Animaux domestiques (Eleveur d')**. (*En préparation.*)

— **Animaux de Basse-Cour (Eleveur d')**. (*En préparation.*)

— **Animaux nuisibles** (Destructeur des).
1re *partie*, Animaux nuisibles aux habitations, à l'Agriculture, au Jardinage, etc., par M. Vérardi. (*En préparation.*)
2e *partie*, Insectes nuisibles aux Arbres forestiers et fruitiers, à l'usage des Forestiers, des Jardiniers et des Propriétaires, par MM. Ratzeburg, De Corberon et Boisduval. 1 vol. orné de 8 planches. 2 fr. 50
— **Aquarelle**, voyez *Peinture à l'Aquarelle.*
— **Arbres fruitiers** (Taille des), contenant les notions indispensables de Physiologie végétale; un Précis raisonné de la multiplication, de la plantation et de la culture; les vrais principes de la taille et leur application aux formes diverses que reçoivent les arbres fruitiers, par M. L. de Bavay. 1 vol. orné de figures. 3 fr.
— **Archéologie** grecque, étrusque, romaine, égyptienne, indienne, etc., traduit de l'allemand de M. O. Muller par M. Nicard. 3 vol. avec Atlas. Les 3 vol. : 10 fr. 50. L'Atlas séparé : 12 fr. Les 3 vol. et l'Atlas : 22 fr. 50
— **Architecte des Jardins**, ou l'Art de les composer et de les décorer, par M. Boitard. 1 vol. avec Atlas de 140 planches. 15 fr.
— **Architecte des Monuments religieux**, ou Traité d'archéologie pratique, applicable à la restauration et à la construction des Eglises, par M. Schmit. 1 gros vol. avec Atlas contenant 21 planches. 7 fr.
— **Architecture**, voy. *Construction moderne, Maçon.*
— **Arithmétique démontrée**, par MM. Collin et Trémery. 1 vol. 2 fr. 50
— **Arithmétique complémentaire**, ou Recueil de Problèmes nouveaux, par M. Trémery. 1 vol. 1 fr. 75
— **Armurier**, Fourbisseur et Arquebusier, traitant de la fabrication des Armes à feu et des Armes blanches, par M. Paulin Désormeaux. 2 vol. avec planches. 6 fr.
— **Arpentage** ou Instruction élémentaire sur cet art et sur celui de lever les plans, par M. Lacroix, de l'Institut, MM. Hogard, géomètre, et Vasserot, avocat. 1 vol. avec figures. (*Autorisé par l'Université.*) 2 fr. 50
On vend séparément les Modèles de Topographie, par Chartier. 1 planche coloriée. 1 fr.
— **Art militaire**, ou Instructions pratiques à l'usage de toutes les armes de terre, par M. Vergnaud, colonel d'artillerie. 1 vol. avec figures. 3 fr.
— **Artificier** (Pyrotechnie civile), contenant l'Art de confectionner et de tirer les feux d'artifice, par A.-D. Vergnaud, colonel d'artillerie et P. Vergnaud, lieutenant-colonel. 1 vol. orné de fig. et accompagné d'une planche. 2 fr.
— **Asphaltes et Bitumes**, voy. *Chaufournier.*
— **Aspirants** aux fonctions de Notaires, Greffiers, Avocats à la Cour de Cassation, Avoués, Huissiers et Commissaires-Priseurs, par M. Combes. 1 vol. 3 fr. 50
— **Assolements, Jachère et Succession des Cultures**, par M. Victor Yvart, de l'Institut, et M. Victor Rendu, inspecteur de l'agriculture, 3 vol. 10 fr. 50
— Le même ouvrage, 1 vol. in-4. 12 fr.
— **Astronomie**, ou Traité élémentaire de cette science, trad. de l'anglais de W. Herschel, par M. A.-D. Vergnaud. 1 vol. orné de planches. 3 fr. 50
— **Astronomie amusante**, Notions élémentaires sur l'Astronomie, par M. L. Tomlinson, traduit de l'anglais par A.-D. Vergnaud. 1 vol. avec figures. 2 fr. 50

— **Avocats**, voy. *Aspirants* aux fonctions d'Avocats à la Cour de Cassation.
— **Avoués**, voyez *Aspirants* aux fonctions d'Avoués.
— **Ballons**, voyez *Aérostation.*
— **Bibliographie universelle**, par MM. F. Denis, P. Pinçon et De Martonne, 3 gros vol. à 2 colonnes. 20 fr.
— **Bibliothéconomie**, Arrangement, Conservation et Administration des Bibliothèques, par L.-A. Constantin, 1 vol. orné de fig. 3 fr.
— **Bijoutier-Joaillier** et Sertisseur, traitant des Pierres précieuses, de la Nacre, des Perles, du Corail et du Jais, contenant l'Art de les tailler, de les sertir, de les monter, de les imiter, suivi de la description des principaux Ordres et la fabrication de leurs décorations, par MM. Julia de Fontenelle, F. Malepeyre et A. Romain. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.
— **Bijoutier-Orfèvre**, traitant des Métaux précieux, de leurs Alliages, des divers modes d'Essai et d'Affinage, du Titre et des Poinçons de garantie de l'Or et de l'Argent, des divers travaux d'Orfèvrerie en or, en argent et en plaqué, du Niellage et de l'Emaillage des Métaux précieux, de la Bijouterie en vrai et en faux, de la fabrication des bijoux de fantaisie, en fer, en acier, en aluminium, etc., par MM. Julia de Fontenelle, F. Malepeyre et A. Romain, 2 vol. avec figures et planches. 6 fr.
— **Biographie**, ou Dictionnaire historique abrégé des grands hommes, par M. Noel, inspecteur général des études, 2 vol. 6 fr.
— **Blanchiment et Blanchissage**, Nettoyage et Dégraissage des fils de lin, coton, laine, soie, etc., par MM. J. de Fontenelle et Rouget de Lisle. 2 vol. avec figures. 6 fr.
— **Boissons économiques**, voyez *Vins de Fruits.*
— **Boissons gazeuses**, voyez *Eaux Gazeuses.*
— **Bonnetier et Fabricant de bas**, renfermant les procédés à suivre pour exécuter, sur le métier et à l'aiguille, les divers tissus à maille, par MM. Leblanc et Preaux-Caltot. 1 vol. avec planches. 3 fr.
— **Botanique**, Partie élémentaire, par M. Boitard. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50
Atlas de botanique pour la partie élémentaire. 1 vol. in-8 renfermant 36 planches. 6 fr.
— **Bottier et Cordonnier.** (*En préparation.*)
— **Boucher**, voyez *Charcutier.*
Tableau figuratif des diverses Qualités de la Viande de Boucherie, in-plano colorié. 1 fr.
— **Boucherie Taxée**, ou Code des Vendeurs et des Acheteurs de Viande, suivi d'un Barême pour l'application du prix à la pesée, par un Magistrat. 1 vol. 1 fr. 50
— **Bougies stéariques et Bougies de paraffine**, traitant de la fabrication des Acides gras concrets, de l'Acide oléique, de la Glycérine, etc., par M. F. Malepeyre. 2 vol. accompagnés de planches. 7 fr.
— **Boulanger**, ou Traité de la Panification française et étrangère, contenant les moyens de reconnaître la sophistication des farines, par MM. J. de Fontenelle et F. Malepeyre, 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.
— **Bourrelier et Sellier**, contenant la fabrication des harnais de toute sorte pour les chevaux d'attelage et de selle, ainsi que la garniture des voitures, par M. Lebrun, 1 vol. orné de figures. 3 fr.
— **Bourse et ses Spéculations** mises à la portée de tout le monde, par M. Boyard, 1 vol. 2 fr. 50
— **Bouvier.** (*En préparation.*)

— **Brasseur**, ou l'Art de faire toutes sortes de Bières françaises et étrangères, par M. F. Malepeyre. Nouvelle édition, entièrement revue et complétée par Schild-Tréherne, 2 gros vol. accompagnés d'un Atlas de 14 planches. 8 fr.

— **Briquetier, Tuilier**, Fabricant de Carreaux, de tuyaux de Drainage et de Creusets réfractaires, contenant la fabrication de ces matériaux à la main et à la mécanique, et la description des fours et appareils actuellement usités dans ces industries, par MM. F. Malepeyre et A. Romain, 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.

— **Briquets, Allumettes chimiques**, soufrées, phosphorées, amorphes, etc., *Briquets électriques, Lumière électrique* et appareils qui la produisent, par MM. Maigne et A. Brandely. 1 vol. orné de figure. 3 fr.

— **Broderie**, ou Traité complet de cet Art, indiquant la manière de dessiner et d'exécuter toutes sortes de Broderies, ainsi que les Dentelles, la Tapisserie et d'autres ouvrages de Dames, par Mme Celnart. 1 vol. accompagné d'un Atlas de 40 planches. 7 fr.

— **Bronzage des Métaux et du Plâtre**, par MM. Debonliez, Malepeyre et Lacombe. 1 vol. 1 fr. 25

— **Cadrans solaires, Gnomonique**, voyez *Mathématiques appliquées*.

— **Cadres** (Fabricant de), Passe-Partout, Châssis, Encadrements, suivi de la restauration des tableaux et du nettoyage des gravures, estampes, etc., par MM. J. Saulo et de Saint-Victor. Édition entièrement refondue, par E. E. Stahl. 1 vol. orné de 27 illustrations. 2 fr.

— **Calculateur**, ou Comptes faits utiles aux opérations industrielles, aux comptes d'inventaire, etc., par M. Aug. Terrière, 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Calendrier** (Théorie du) et Collection de tous les calendriers des années passées, présentes et futures, par M. Francœur, professeur à la Faculté des sciences. 1 vol. 3 fr.

— **Calligraphie**, ou l'Art d'écrire en peu de leçons, d'après la méthode de Carstairs. 1 Atlas in-8 obl. 1 fr.

— **Canotier**, ou Traité universel et raisonné de cet Art. par un Loup d'eau douce. 1 vol. orné de figures. 1 fr. 75

— **Caoutchouc, Gutta-percha, Gomme factice**, Tissus imperméables, Toiles cirées et gommées, par M. Maigne. 2 vol. accompagnés de planches. 5 fr.

— **Capitaliste**, contenant la pratique de l'escompte et des comptes courants, d'après la méthode nouvelle, par M. Terrière, employé à la trésorerie générale de la couronne. 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Carrier**, voyez *Chaufournier, Mines, Sondeur*.

— **Cartes à jouer** (Fabrication des), voyez *Graveur*.

— **Cartes Géographiques** (Construction et Dessin des), par M. Perrot. 1 vol. orné de planches. 2 fr. 50

— **Cartonnier**, Cartier et Fabricant de Cartonnages, par M. Lebrun. 1 vol. orné de figures. 3 fr,

— **Chamoiseur, Maroquinier, Mégissier, Teinturier en peaux, Fabricant de Cuirs vernis, Parcheminier et Gantier**, traitant de l'outillage à la main, des machines nouvelles, et des procédés les plus récents en usage dans ces diverses industries, par MM. Julia Fontenelle, Maigne et Villon. 1 vol. avec fig. 3 fr. 50

— **Chandelier et Cirier**, contenant toutes les opérations usitées dans ces industries, par MM. Séb. Lenormand et F. Malepeyre. 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.

— **Chapeaux** (Fabricant de) en tous genres, tels que Chapeaux de soie, de soie, de feutre, de poils, de plumes et de paille, par MM. Cluz, F. et Julia de Fontenelle. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

— **Charcutier, Boucher et Équarrisseur,** contenant l'élevage e l'engraissement du Porc et de la Truie, l'Art de préparer et de con server les différentes parties du Cochon, les maniements et le Dépeçage du Bœuf, de la Vache, du Taureau, du Veau, du Mouton et du Cheval, et traitant de l'utilisation des débris, par MM. Lebrun et Maigne. 1 vol. avec figures et planches. 2 fr. 50

On vend séparément :

Tableau des qualités de viande, in plano col. 1 fr.

— **Charpentier,** ou Traité complet et simplifié de cet Art, traitant de la Charpente en bois et en fer et de la Manipulation des diverses pièces de Charpente, par MM. Hanus, Biston, Boutereau et Gauché. 2 vol. accompagnés d'un Atlas de 22 planches. 7 fr.

— **Charron-Forgeron,** traitant de l'Atelier, de l'Outillage, des Matériaux mis en œuvre par le Charron, du Travail de la forge, de la Construction du gros et du petit matériel, etc., par M. G. Marin-Darbel. 1 vol. orné de nombreuses figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Chasselas,** sa culture à Fontainebleau, par un Vigneron des environs. 1 vol. avec figures. 1 fr. 75

— **Chasseur,** ou Traité général de toutes les chasses à courre et à tir, suivi d'un Vocabulaire des termes de Chasse et de la Législation, par MM. de Mersan, Boyard et Robert. 1 vol. contenant la musique des principales fanfares. 3 fr.

— **Chaudronnier et Tôlier,** contenant l'Art de travailler au marteau le cuivre, la tôle et le fer-blanc, ainsi que les travaux d'Estampage, par MM. Jullien, Valério et Casalonga, ingénieurs civils. 1 vol. et 1 Atlas in-18 de 20 planches. 5 fr.

— **Chauffage et Ventilation** des Bâtiments publics et privés, au moyen de l'air chaud, de l'eau chaude et de la vapeur. Chauffage des Bains, des Serres, des Vins, et des Vagons de chemins de fer, par M. A. Romain. 1 vol. accompagné de planches et orné de figures. 3 fr.

— **Chaufournier, Plâtrier, Carrier et Bitumier,** contenant l'exploitation des Carrières et la fabrication du Plâtre, des différentes Chaux, des Ciments, Mortiers, Bétons, Bitumes, Asphaltes, etc., par MM. D. Magnier et A. Romain. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Chaussures (Imperméabilisation des),** voyez *Encres.*

— **Chemins de fer,** contenant des études comparatives sur les divers systèmes de la voie et du matériel, le Formulaire des charges et conditions pour l'établissement des travaux, etc., par M. E. With. 2 vol. avec atlas 7 fr.

— **Cheval (Education et dressage du)** monté et attelé, traitant de son hygiène et des remèdes qui lui conviennent. par M. de Montigny. 1 vol. avec planches. 3 fr.

— **Chimie Agricole,** par MM. Davy et Vergnaud. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Chimie analytique,** contenant des notions sur les manipulations chimiques, les éléments d'analyse inorganique, qualitative et quantitative, et des principes de chimie organique, par MM. Will F. Vœhler, J. Liebig et Malepeyre. 2 vol. ornés de planches et de tableaux. 5 fr.

— **Chimie appliquée,** voyez *Produits chimiques.*

— **Chirurgie,** voyez *Médecine, Instruments de chirurgie.*

— **Chocolatier,** voyez *Confiseur et Chocolatier.*

— **Cidre et Poiré** (Fabricant de), traitant de la Culture et de la Greffe des meilleures variétés de fruits propres à faire le Cidre et le Poiré, ainsi que des Méthodes nouvelles et des Appareils perfectionnés employés dans cette industrie, par MM. Dubief, F. Malepeyre et le Comte de Valicourt. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Cirage**, voyez *Encres. Papetier-régleur.*

— **Cire à cacheter** (Fabrication de la), voyez *Papetier-régleur, Papiers de fantaisie.*

— **Ciseleur**, contenant la description des procédés de l'Art de ciseler et repousser tous les métaux ductiles, bijouterie, orfèvrerie, armures, bronzes, etc., par M. Jean GARNIER, ciseleur-sculpteur. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Clichage** en matière et galvanique, voyez *Graveur.*

— **Coiffeur**, contenant l'Art de se coiffer soi-même par M. VILLARET. 1 vol. orné de figures. 2 fr. 50

— **Colles** (Fabrication de toutes sortes de), comprenant celles de matières végétales, animales et composées, par M. MALEPEYRE. 1 vol. orné de planches. 2 fr. 50

— **Coloriste**, contenant le mélange et l'emploi des Couleurs, ainsi que l'Enluminure, le Lavis, le coloriage à la main et au patron, etc., par MM. PERROT, BLANCHARD, THILLAYE et VERGNAUD. 1 vol. (*En préparation.*)

— **Commerce, Banque et Change**, contenant tout ce qui est relatif aux effets de Commerce, à la tenue des livres, à la comptabilité, à la bourse, aux emprunts, etc., par M. GALLAS, suivi de la MÉTHODE NOUVELLE POUR LE CALCUL DES INTÉRÊTS A TOUS LES TAUX, par M. PIJON. 2 vol. 6 fr.

— **Commissaires-Priseurs**, voyez *Aspirants* aux fonctions de Commissaires-Priseurs.

— **Compagnie** (Bonne), ou Guide de la Politesse et de la Bienséance, par Mme CELNART. 1 vol. 1 fr. 75

— **Comptes-Faits**, voyez *Calculateur, Capitaliste, Poids et Mesures* (*Barème des*).

— **Confiseur et Chocolatier**, contenant les derniers perfectionnements apportés à ces Arts, par MM. CARDELLI et LIONNET CLÉMANDOT. Nouvelle édition complètement refondue par M. A. M. VILLON, ingénieur-chimiste. 1 vol. avec nombreuses illustrations. 4 fr.

— **Conserves alimentaires**, voyez *Alimentation.*

— **Construction moderne** (La), ou Traité de l'Art de bâtir avec solidité, économie et durée, comprenant la Construction, l'histoire de l'Architecture et l'Ornementation des édifices, par M. BATAILLE, architecte, ancien professeur. 1 vol. et Atlas grand in-8° de 44 planches. 15 fr.

— **Constructions agricoles**, traitant des matériaux et de leur emploi dans les Constructions destinées au logement des Cultivateurs, des Animaux et des Produits agricoles dans les petites, les moyennes et les grandes exploitations, par M. G. HEUZÉ, inspecteur de l'agriculture. 1 vol. accompagné d'un Atlas de 16 pl. grand in-8°. 7 fr.

— **Contre-Poisons**, ou Traitement des individus empoisonnés, asphyxiés, noyés ou mordus, par M. le Docteur H. CHAUSSIER. 1 vol. 2 fr. 50

— **Contributions Directes**, Guide des Contribuables, par M. BOYARD. 1 vol. (*En préparation.*)

— **Cordier**, contenant la culture des Plantes textiles, l'extraction de la Filasse, et la fabrication de toutes sortes de cordes, par M. BOITARD. 1 vol. orné de fig. 2 fr. 50

— **Correspondance Commerciale**, contenant les Termes de commerce, les Modèles et Formules épistolaires et de comptabilité, etc., par MM. REES-LESTIENNE et TRÉMERY. 1 vol. 2 fr. 50

— **Corroyeur**, voyez *Tanneur.*

— **Couleurs** (Fabricant de) à l'huile et à l'eau, Laques, Couleurs hygié-

niques, Couleurs fines, etc., par MM. Riffault, Vergnaud, Toussaint et Malepeyre. 2 volumes accompagnés de planches. 7 fr.

Couleurs vitrifiables et Emaux, voyez *Peinture sur verre, sur Porcelaine et sur Email.*

— **Coupe des Pierres**, contenant des notions de Géométrie élémentaire et descriptive, ainsi que l'art du Trait appliqué à la Stéréotomie, par MM. Toussaint et H. M.-M., architectes. 1 vol. avec Atlas. 5 fr.

— **Coutelier**, ou l'Art de faire tous les Ouvrages de Coutellerie, par M. Landrin, ingénieur civil. 1 vol. 3 fr. 50

— **Couvreur**, voyez *Plombier.*

— **Crustacés** (Hist. natur. des), par MM. Bosc et Desmarett, etc. 2 vol. ornés de planches. 6 fr.

— **Cuirs vernis**, voyez *Chamoiseur.*

— **Cuisinier, Cuisinière.** (*En préparation.*)

— **Cultivateur Forestier**, contenant l'Art de cultiver en forêts tous les Arbres indigènes et exotiques, par M. Boitard. 2 vol. 5 fr.

— **Cultivateur Français**, ou l'Art de bien cultiver les Terres et d'en retirer un grand profit, par M. Thiébaut de Berneaud. 2 vol. ornés de figures. 5 fr.

— **Dames**, ou l'Art de l'Elégance, traitant des Objets de toilette, d'ameublement et de voyage qui conviennent aux Dames, par Mme Celnart. 1 vol. 3 fr.

— **Danse**, ou Traité théorique et pratique de cet Art, contenant toutes les *Danses de Société* et la Théorie de la Danse théâtrale, par Blasis et Lemaitre. 1 vol. 1 fr. 25

— **Décorateur-Ornementiste.** (*En préparation.*)

— **Dentelles**, V. *Broderie, Industrie dentellière* (p. 33).

— **Dessin Linéaire**, par M. Allain, entrepreneur de travaux publics. 1 vol. avec Atlas de 20 planches. 5 fr.

— **Dessinateur**, ou Traité complet du Dessin, par M. Boutereau, professeur. 1 volume accompagné d'un Atlas de 20 planches, dont quelques-unes coloriées. 5 fr.

— **Distillateur-Liquoriste**, contenant les Formules des Liqueurs les plus répandues, les parfums, substances colorantes, etc., par MM. Lebeaud, Julia de Fontenelle et Malepeyre. 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Distillation des Grains et des Mélasses**, par MM. F. Malepeyre et Alb. Larbalétrier. 1 vol. accompagné d'un Atlas de 9 planches in-8°. 5 fr.

— **Distillation des Pommes de terre et des Betteraves**, par MM. Hourier et Malepeyre. 1 vol. accompagné de planches 2 fr. 50

— **Distillation des Vins**, des Marcs, des Moûts, des Fruits, des Cidres, etc.. par M. F. Malepeyre. Nouvelle édition revue, corrigée et considérablement augmentée par M. Raymond Brunet, ingénieur-agronome. 1 vol. 3 fr.

— **Domestiques**, ou l'Art de former de bons serviteurs; Conseils aux Cuisinières, Valets et Femmes de chambre, Bonnes d'enfants et Cochers, par Mme Celnart. 1 vol. 2 fr. 50

— **Dorure, Argenture, Nickelage, Platinage sur Métaux**, au feu, au trempé, à la feuille, au pinceau, au pouce et par la méthode électro-métallurgique, traitant de l'application à l'Horlogerie de la dorure et de l'argenture galvaniques, et de la coloration des Métaux par les oxydes métalliques et l'Électricité, par MM. Mathey, Maigne et A. Villon. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Dorure sur bois** à l'eau et à la mixtion, par les procédés anciens et nouveaux, traitant des Peintures laquées et sur Meubles et sur Sièges, par M. Saulo. 1 vol. 1 fr. 50

— **Drainage simplifié**, mis à la portée des Campagnes, suivi de la législation relative au Drainage, par M. De La Hodde. 1 petit vol. orné de fig. 90 c.

— **Draps** (Fabricant de), voyez *Tissus*.

— **Eaux et Boissons Gazeuses**, ou Description des méthodes et des appareils les plus usités dans cette industrie, le bouchage des bouteilles et des siphons, la Gazéification des Vins, Bières et Cidres, etc. Nouv. édit. augmentée des Boissons angl. et améric. Fig. dans le texte. 4 fr.

— **Eaux-de-Vie (Négociant en)**, Liquoriste, Marchand de Vins et Distillateur, par MM. Ravon et Malepeyre. 1 vol. (*Epuisé.*) 75 c.

— **Ébéniste et Tabletier,** traitant des Bois, de leur Teinture et de leur Apprêt, de l'Outillage, du Débitage des bois de placage, de la fabrication et de la réparation des Meubles de tout genre et du travail de la Tabletterie, par MM. Nosban et Maigne. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Economie domestique**, Voyez *Maîtresse de Maison.*

— **Electricité atmosphérique**, ou Instructions pour établir les Paratonnerres et les Paragrêles, par M. Riffault. 1 vol. avec planche. 2 fr. 50

— **Electricité médicale**, ou Eléments d'Electro-Biologie, suivi d'un Traité sur la Vision, par M. Smee, traduit par M. Magnier. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Encres (Fabricant d')** de toute sorte, telles que : Encres d'écriture, Encres à copier, Encres d'impression typographique, lithographique et de taille douce, Encres de couleurs, Encres sympathiques, etc., suivi de la *Fabrication des Cirages* et de *l'Imperméabilisation des Chaussures*, par MM. de Champour, F. Malepeyre et A. Villon. 1 vol. 3 fr. 50

— **Engrais** (Fabrication et application des) animaux, végétaux et minéraux et des Engrais chimiques, ou Traité théorique et pratique de la nutrition des plantes, par MM. Eug. et Henri Landrin et M. Alb. Larbalétrier. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Engrenages,** voyez *Filature du Coton.*

— **Entomologie élémentaire,** ou Entretiens sur les Insectes en général, mis à la portée de la jeunesse, par M. Boyer de Fonscolombe. 1 gros vol. 3 fr.

— **Epistolaire (Style)**, Choix de lettres puisées dans nos meilleurs auteurs et Instructions sur le Style, par M. Biscarrat et Mme la comtesse d'Hautpoul. 1 vol. 2 fr. 50

— **Equarrisseur**, voyez *Charcutier.*

— **Equitation**, traitant du manège civil, du manège militaire, de l'Equitation des Dames, etc., par MM. Vergnaud et d'Attanoux. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Escaliers en Bois** (Construction des), traitant de la manipulation et du posage des Escaliers à une ou plusieurs rampes, de tous les modèles et s'adaptant à toutes les constructions, par M. Boutereau. 1 vol. et Atlas grand in-8° de 20 planches gravées sur acier. 5 fr.

— **Escrime**, ou Traité de l'Art de faire des armes, par M. Lafaugère. 1 vol. orné de figures. 2 fr. 50

— **Etat Civil** (Officier de l'), traitant de la Tenue des Registres et de la Rédaction des Actes, par M. Lemolt. 1 vol. 2 fr. 50

— **Etoffes imprimées et Papiers peints** (Fabricant d'), traitant de l'Impression des Etoffes de coton, de lin, de laine, de soie, et des Papiers destinés à l'Ameublement et à la Décoration des appartements, par MM. Séb. Lenormand et Vergnaud. 1 vol. avec planches. 3 fr.

— **Falsifications des Drogues** simples ou composées, moyens de les reconnaître, par M. Pédroni, chimiste. 1 vol. avec planche. 2 fr. 50

— **Ferblantier-Lampiste**, ou Art de confectionner tous les Ustensiles en fer-blanc, de les souder, de les réparer, etc., suivi de la fabrication des Lampes et des Appareils d'éclairage, par MM. Lebrun. Malepeyre et A. Romain, 1 vol. orné de fig. et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Fermier**, ou l'Agriculture simplifiée et mise à la portée de tout le monde, par M. de Lépinois. 1 vol. 2 fr. 50

— **Fermière** (Bonne), voyez *Habitants de la Campagne.*

— **Filature du Chanvre, de l'Etoupe et du Lin**, voyez page 34.

— **Filature du Coton**, contenant la description des Métiers à filer le coton, diverses formules pour apprécier la résistance des Appareils mécaniques, et un Traité des engrenages, par M. Drapier. 1 vol. avec planches. 2 fr. 50

— **Fleuriste artificiel et Feuillagiste**, ou l'Art d'imiter toute espèce de Fleurs, de Feuillage et de Fruits. 1 vol. orné de figures. (*En préparation.*)

On peut se procurer des *modèles coloriés*, dessinés d'après nature, par Redouté. La planche : 1 fr. 50

— **Fleuriste artificiel simplifié**, par Mlle Sourdon. 1 vol. 1 fr. 50

— **Fondeur**, traitant de la Fonderie du fer, de l'acier, du cuivre, du bronze et du laiton, de la fonte des statues, des cloches, etc., par MM. A. Gillot et L. Lockert, ingénieur. 2 vol. accompagnés de 8 planches. 7 fr.

— **Fontainier**, voyez *Mécanicien-Fontainier, Sondeur.*

Forestier praticien (Le) et Guide des Gardes Champêtres, traitant de la Conservation des Semis, de l'Aménagement, de l'Exploitation, etc., etc., des Forêts, par MM. Crinon et Vasserot. 1 vol. 1 fr. 25

— **Forgeron, Maréchal, Taillandier**, voyez *Charron, Machines-Outils, Serrurier.*

— **Forges** (Maître de), ou Traité théorique et pratique de l'Art de travailler le fer, la fonte et l'acier, par M. Landrin. 2 vol. accompagnés de planches. 6 fr.

— **Galvanoplastie**, ou Traité complet des Manipulations électro-métallurgiques, contenant tous les procédés les plus récents et les plus usités, par M. A. Brandely, ingénieur. 2 volumes ornés de vignettes. 6 fr.

— **Gants** (Fabricant des), voyez *Chamoiseur.*

— **Gardes Champêtres, Gardes Forestiers, Gardes-Pêche et Gardes-Chasse**, par M. Boyard, ancien président à la Cour d'Orléans, M. Vasserot, ancien sous-préfet, M. V. Emion et M. L. Crevat, juges de paix. 1 vol. 2 fr. 50

— **Gardes-Malades**, et personnes qui veulent se soigner elles-mêmes, par M. le docteur Morin. 1 vol. 2 fr. 50

— **Gaz** (Appareilleur à), voyez *Plombier.*

— **Gaz** (Éclairage et Chauffage au), ou Traité élémentaire et pratique destiné aux Ingénieurs, aux Directeurs et aux Contremaîtres d'Usines à Gaz, mis à la portée de tout le monde, suivi d'un *Mémento de l'Ingénieur-Gazier*, par M. D. Magnier, ingénieur-gazier. 2 vol. avec planches. 6 fr.

On a extrait de ce Manuel l'ouvrage suivant :

Mémento de l'Ingénieur-Gazier, contenant les Notions et les Formules nécessaires aux personnes qui s'occupent de la Fabrication et de l'Emploi du Gaz. Br. in-18. 75 c.

— **Géographie de la France**, divisée par bassins, par M. Loriol. (*Autorisé par l'Université.*) 1 vol. 2 fr. 50

— **Géographie physique**, ou Introduction à l'étude de la Géologie, par M. Huot. 1 vol. 3 fr.

— **Géologie**, ou Traité élémentaire de cette science, par MM. Huot et d'Orbigny. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

— **Glaces** (Fabrication des), voy. *Verrier.*

— **Glacier**, voyez *Limonadier.*

— **Glycérine** (Fab. de la), voyez *Bougies stéariques.*

— **Gouache**, voyez *Peinture à l'Aquarelle.*

— **Gourmands**, ou l'Art de faire les honneurs de sa table, par Cardelli. 1 vol. 3 fr.

— **Graveur**, ou Traité complet de la Gravure en creux et en relief, Eau-forte, Taille-douce, Héliogravure, Gravure sur bois et sur métal, Photogravure, Similigravure, Procédés divers, Clichage des gravures en plomb et en galvanoplastie, Fabrication des cartes à jouer, Gravure de la musique, etc., par M. Villon. 2 vol. ornés de figures. 6 fr.

— **Greffes** (Monographie des), ou Description des diverses sortes de Greffes employées pour la multiplication des végétaux, par M. Thouin, de l'Institut, etc. 1 vol. orné de 8 planches. 2 fr. 50

— **Greffiers**, voyez *Aspirants* aux fonctions de Greffiers.

— **Grillages**, voyez *Treillageur*, 2e *partie.*

— **Gutta-Percha**, voyez *Caoutchouc.*

— **Gymnastique**, par M. le colonel Amoros. (*Ouvrage couronné par l'Institut, admis par l'Université, etc.*). 2 vol. et Atlas. 10 fr. 50

— **Habitants de la Campagne** et Bonne Fermière, contenant tous les moyens de faire valoir, de la manière la plus profitable, les terres, le bétail, les récoltes, etc., par Mme Celnart. 1 vol. 2 fr. 50

— **Histoire naturelle médicale et de Pharmacographie**, ou Tableau des Produits que la Médecine et les Arts empruntent à l'Histoire naturelle, par M. Lesson, ancien pharmacien de la marine à Rochefort. 2 vol. 5 fr.

— **Horloger**, comprenant la Construction détaillée de l'Horlogerie ordinaire et de précision, et, en général, de toutes les machines propres à mesurer le temps; par MM. Lenormand, Janvier et Magnier, revu par M. L. S.-T. Nouvelle édition entièrement refondue et augmentée de l'Horlogerie électrique, de l'Horlogerie pneumatique et des Boîtes à musique, par E. Stahl. 2 vol. accompagnés d'un Atlas de 15 planches. 7 fr.

— **Horloger-Rhabilleur**, traitant du rhabillage et du réglage des Montres et des Pendules, augmenté de : **Corrélation du Pendule au rochet** avec le levier de la Force motrice. Etude mécanique appliquée à l'Horlogerie, par M. J.-E. Persegol. 1 vol. orné de fig. et pl. 2 fr. 50

— **Huiles minérales**, leur Fabrication et leur Emploi à l'Eclairage et au Chauffage par M. D. Magnier, ingénieur. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Huiles végétales et animales** (Fabricant et Epurateur d'), comprenant la Fabrication des Huiles et les méthodes les plus usuelles de les essayer et de reconnaître leur sophistication, par MM. J. de Fontenelle, F. Malepeyre et Ad. Dalican. 2 vol. avec 8 planch. 6 fr.

— **Huissiers**, voyez *Aspirants* aux fonctions d'Huissiers.

— **Hydroscope**, voyez *Sondeur.*

— **Hygiène**, ou l'Art de conserver sa santé, par le dr Morin. 1 v. 3 fr.

— **Imperméabilisation**, voyez *Caoutchouc.*

— **Indiennes** (Fabricant d'), renfermant les Impressions des Laines, des Châles et des Soies, par MM. Thillaye et Vergnaud. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Instruments de Chirurgie** (Fabricant d'), Traité de la Fabrication et de l'emploi des Instruments employés dans les opérations chirurgicales, par M. H.-C. LANDRIN. 1 gros vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Irrigations et assainissement des Terres**, ou Traité de l'emploi des Eaux en agriculture, par M. le Marquis DE PARETO. 3 vol. accompagnés de deux Atlas composés de 40 planches in-folio et de tableaux. 18 fr.

— **Ivoirier**, voyez *Marqueteur*.

— **Jardiniers**, ou Art de cultiver les Jardins, renfermant un calendrier indiquant mois par mois tous les travaux à faire en Jardinage, les principes d'Horticulture, la Taille des arbres, les Greffes, etc., par UN JARDINIER AGRONOME. 1 gros vol. accompagné de figures. 3 fr. 50

— **Jaugeage**, voyez *Tonnelier*.

— **Jeunes gens**, ou Sciences, Arts et Récréations qui leur conviennent, et dont ils peuvent s'occuper avec agrément et utilité, par M. VERGNAUD. 2 vol. ornés de figures. 6 fr.

— **Jeux d'Adresse et d'Agilité**, contenant les Jeux et les Récréations d'intérieur et en plein air, à l'usage des enfants, des jeunes gens et des jeunes filles de tout âge, et des grandes personnes, par M. DUMONT. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Jeux de Calcul et de Hasard**, ou nouvelle Académie des Jeux, comprenant les Jeux de Dés, de Roulette, de Trictrac, de Dames, d'Echecs, de Billard, etc., par M. LEBRUN. 1 vol. (*En préparation.*)

— **Jeux de Cartes**, tels que l'Ecarté, le Piquet, le Whist, la Bouillotte, le Bésigue, le Trente et un, le Baccarat, le Lansquenet, etc. 1 vol. (*En préparation.*)

— **Jeux de Société**, renfermant les Rondes enfantines, les Jeux innocents, les Pénitences, les Jeux d'esprit, les Jeux de Salon les plus en usage dans les réunions intimes, par Mme CELNART. 1 vol. 2 fr. 50

— **Justices de Paix**, ou Traité des Compétences et Attributions tant anciennes que nouvelles, en toutes matières, par M. BIRET, ancien magistrat. 1 vol. 3 fr. 50

— **Laiterie**, ou Traité de toutes les méthodes en usage pour traiter et conserver le Lait, faire le Beurre, confectionner les Fromages français et étrangers, et reconnaître les Falsifications de ces substances alimentaires, par M. MAIGNE. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Lampiste**, voyez *Ferblantier*.

— **Langage** (Pureté du), par M. BLONDIN. 1 vol. 1 fr. 50

— **Langage** (Pureté du), par MM. BISCARRAT et BONIFACE. 1 vol. 2 fr. 50

— **Levure (Fabricant de)**, traitant de sa composition chimique, de sa production et de son emploi dans l'industrie, principalement dans la Brasserie, la Distillation, la Boulangerie, la Pâtisserie, l'Amidonnerie, la Papeterie, par M. F. MALEPEYRE. 1 vol. orné de fig. 2 fr. 50

— **Limonadier**, Glacier, Cafetier et Amateur de thés, contenant la fabrication de la Glace et des Boissons frappées ou rafraîchissantes, par MM. CHAUTARD et JULIA DE FONTENELLE. 1 v. accompagné de pl. 2 fr. 50

— **Liqueurs**, voyez *Distillateur*, *Liquides*.

— **Lithographe** (Imprimeur et Dessinateur), traitant de l'Autographie, la Lithographie mécanique, la Chromolithograpie, la Lithophotographie, la Zincographie, et des procédés nouveaux en usage dans cette industrie, par M. VILLON. 2 vol. et Atlas in-18. 9 fr.

— **Liquides (Amélioration des)**, tels que Vins, Vins mousseux, Alcools, Spiritueux, Vinaigres, etc., contenant les meilleures formules pour le coupage et l'imitation des Vins de tous les crus, des Liqueurs, des Sirops, des Vinaigres, etc., par M. LEBEUF. 1 vol. 3 fr.

— **Littérature** à l'usage des deux sexes, par Mme D'HAUTPOUL. 1 vol. 1 fr. 75

— **Locomotion mécanique**, voyez *Vélocipédie.*

— **Lumière électrique**, voyez *Briquets.*

— **Luthier**, ou Traité de la construction des Instruments à cordes et à archet, tels que le Violon, l'Alto, le Violoncelle, la Contrebasse, la Guitare, la Mandoline, la Harpe, les Monocordes, la Vielle, etc., traitant de la Fabrication des Cordes harmoniques en boyau et en métal, par MM. MAUGIN et MAIGNE. 1 vol. avec fig. et planch. 3 fr. 50

— **Machines à vapeur** appliquées à la Marine, par M. JANVIER, 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Machines Locomotives** (Constructeur de), par M. JULLIEN, ingénieur civil. 1 vol. avec Atlas. 5 fr.

— **Machines-Outils** employées dans les usines et ateliers de construction, pour le Travail des Métaux, par M. CHRÉTIEN. 2 vol. et atlas de 16 pl. grand in-8°. 10 fr. 50

LE MÊME OUVRAGE. 1 vol. in-8° jésus, renfermant l'Atlas. Voy. p. 33. 12 fr.

— **Maçon, Stucateur, Carreleur et Paveur**, contenant l'emploi, dans ces industries, des matières calcaires et siliceuses, ainsi que la construction des Bâtiments de ville et de campagne, et les méthodes de Pavage expérimentées dans les grandes villes, par MM. TOUSSAINT, D. MAGNIER, G. PICAT et A. ROMAIN. 1 vol. orné de figures et accompagné de 7 planches. 3 fr. 50

— **Maires, Adjoints, Conseillers et Officiers municipaux**, rédigé *par ordre alphabétique*, par M. Ch. VASSEROT, ancien adjoint. 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Maître d'Hôtel**, ou Traité complet des menus, mis à la portée de tout le monde, par M. CHEVRIER. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Maîtresse de Maison**, ou Conseils et Recettes sur l'Economie domestique, par Mmes PARISET et CELNART. 1 vol. 2 fr. 50

— **Mammalogie**, ou Histoire naturelle des Mammifères, par M. LESSON. 1 gros vol. 3 fr. 50

— **Marbrier, Constructeur et Propriétaire de maisons**, contenant des Notions pratiques sur les Marbres, ainsi que des Modèles de Monuments funèbres, de Cheminées, de Vases et d'Ornements de toute nature, par MM. B. et M. 1 vol. avec un Atlas de 20 pl. 7 fr.

— **Marine**, Gréement, manœuvre du Navire et Artillerie, par M. VERDIER. 2 vol. ornés de figures. 5 fr.

— **Maroquinier**, voyez *Chamoiseur.*

— **Marqueteur et Ivoirier**, traitant de la fabrication des meubles et des objets meublants en marqueterie et en incrustation, de la Tabletterie-Ivoirerie, du travail de l'Ivoire, de l'Os, de la Corne, de la Baleine, de la Nacre, de l'Ambre, etc., par MM. MAIGNE et ROBICHON. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Mathématiques appliquées**, Notions élémentaires sur les Lois du mouvement des corps solides, de l'Hydraulique, de l'Air, du Son, de la Lumière, des Levés de terrains et nivellement, du Tracé des Cadrans solaires, etc., par M. RICHARD. 1 vol. avec figures. 3 fr.

— **Mécanicien-Fontainier**, comprenant la Conduite et la Distribution des Eaux, le mesurage aux Compteurs et à la Jauge, la Filtration, la fabrication des Robinets, des Fontaines, des Bornes, des Bouches d'eau, des Garde-Robes, etc., par MM. BISTON, JANVIER, MALEPEYRE et A. ROMAIN. 1 vol. avec figures et planches. 3 fr. 50

— **Mécanique**, ou Exposition élémentaire des lois de l'Equilibre et du Mouvement des Corps solides, par M. TERQUEM. 1 gros vol. orné de planches. 3 fr. 50

— **Mécanique appliquée à l'Industrie**, voyez *Technologie mécanique.*

— **Médecine et Chirurgie domestiques**, contenant les moyens les plus simples et les plus rationnels pour la guérison de toutes les maladies, par M. le docteur MORIN. 1 vol. 3 fr. 50

— **Mégissier**, voyez *Chamoiseur.*

— **Menuisier en bâtiments, Layetier-Emballeur**, traitant des Bois employés dans la menuiserie, de l'Outillage, du Trait, de la construction des Escaliers, du Travail du Bois, etc., par MM. NOSBAN et MAIGNE. 2 vol. accompagnés de planches et ornés de figures. 6 fr.

— **Métaux** (Travail des), voyez *Machines-Outils, Tourneur, Charron, Chaudronnier, Ferblantier.*

— **Microscope** (Observateur au). Description du Microscope et ses diverses applications, par M. F. DUJARDIN, ancien professeur à la Faculté des Sciences de Rennes. 1 vol. avec Atlas de 30 pl. 10 fr. 50

— **Minéralogie**, ou Tableau des Substances minérales, par M. HUOT. 2 vol. ornés de figures. 6 fr.

ATLAS DE MINÉRALOGIE, composé de 40 planches représentant la plupart des Minéraux décrits dans l'ouvrage ci-dessus ; fig. noires. 3 fr.

— **Mines (Exploitation des).**

2e *partie*, MÉTAUX PRÉCIEUX ET INDUSTRIELS, SOUFRE, SEL, DIAMANT, par M. L. KNAB, ingénieur. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Miniature**, voyez *Peinture à l'Aquarelle.*

— **Morale**, ou Droits et Devoirs dans la Société. 1 volume. 75 c.

Morale (La) de l'Enfance, par le vicomte DE MOREL-VINDÉ. 1 vol. in-18 cartonné. 1 fr.

— **Moraliste**, ou Pensées et Maximes instructives pour tous les âges de la vie, par M. TREMBLAY. 2 vol. 5 fr.

— **Mouleur**, ou Art de mouler en Plâtre, au Ciment à l'argile, à la cire, à la gélatine, traitant du Moulage du carton, du carton-pierre, du carton-cuir, du carton-toile, du bois, de l'écaille, de la corne, de la baleine, du celluloïd, etc., contenant le moulage et le clichage des médailles, par MM. LEBRUN, MAGNIER, ROBERT et DE VALICOURT. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Moutardier**, voyez *Vinaigrier.*

— **Musique simplifiée**, ou Grammaire élémentaire contenant les principes de cet Art, par M. LED'HUY. 1 vol. accompagné de musique. 1 fr. 50

— **Musique Vocale et Instrumentale**, ou Encyclopédie musicale, par M. CHORON, fondateur du Conservatoire de Musique classique et religieuse, et M. DE LAFAGE, professeur de chant et de composition.

— PREMIÈRE PARTIE : EXÉCUTION. Connaissances élémentaires. Sons, Notations, Instruments. 1 vol. et Atlas. 5 fr.

— DEUXIÈME PARTIE : COMPOSITION. Mélodie et Harmonie. Contre-Point, Imitation, Instrumentation, Musique vocale et instrumentale d'Eglise, de Chambre et de Théâtre. 3 vol. et 3 Atlas. 20 fr.

— TROISIÈME PARTIE : COMPLÉMENT OU ACCESSOIRE. Théorie physico-mathématique. Institutions. Histoire de la musique. Bibliographie. Résumé général. 2 volumes et Atlas. 10 fr. 50

SOLFÈGES, MÉTHODES

Solfège d'Italie.	12 fr.	»	Méthode de Trompette et Trombone.	» fr.	75
Méthode de Violoncelle.	4	50	— d'Orgue.	3	50
— de Cor anglais.	1	75	— de Piano.	4	50
— de Basson.	»	75	— de Harpe.	3	50
			— de Guitare.	3	»

— **Mythologies** grecque, romaine, égyptienne, syrienne, africaine, etc., par M. Dubois. (*Ouvrage autorisé par l'Université.*) 1 vol. 2 fr. 50

— **Naturaliste préparateur,** 1re *partie* : Classification, Recherche des Objets d'histoire naturelle et leur emballage, Disposition et Conservation des Collections, par M. Boitard. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— *Seconde partie* : Art de préparer et d'empailler les Animaux, de conserver les Végétaux et les Minéraux, de préparer les Pièces d'Anatomie normale et d'embaumer les corps, par MM. Boitard et Maigne. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Navigation**, contenant la manière de se servir de l'Octant et du Sextant, les méthodes usuelles d'astronomie nautique, suivi d'un Supplément contenant les méthodes de calcul exigées des candidats au grade de Maître au cabotage, par M. Giquel, professeur d'hydrographie. 1 vol. accompagné d'une planche. 2 fr. 50

— **Notaires**, voyez *Aspirants* aux fonctions de Notaires.

— **Numismatique ancienne**, par M. A. de Barthélemy, Membre de l'Institut. 1 gros vol. accompagné d'un Atlas renfermant 12 pl. 7 fr.

— **Numismatique moderne et du moyen âge**, par M. Ad. Blanchet. 3 vol. accompagnés d'un Atlas renfermant 14 planches. 15 fr.

— **Oiseaux** (**Eleveur d'**), ou Art de l'Oiselier, contenant la Description des principales espèces d'Oiseaux indigènes et exotiques susceptibles d'être élevés en captivité; leur nourriture, leur reproduction, leurs maladies, etc., par M. G. Schmitt. 1 vol. 1 fr. 75

— **Oiseleur**, ou Secrets anciens et modernes de la Chasse aux Oiseaux, traitant de la Fabrication et de l'emploi des Filets et des Pièges, par MM. J. G. et Conrard. 1 vol, orné de planches. Nouvelle édition, revue. 3 fr.

— **Organiste**, 1re partie, contenant l'histoire de l'Orgue, sa description, la manière de le jouer, etc., par M. Georges Schmitt. 1 vol. avec figure et musique. 2 fr. 50

— **Organiste**, 2e partie, contenant l'expertise de l'Orgue, sa description, la manière de l'entretenir et de l'accorder soi-même, suivi de Procès-verbaux pour la réception des Orgues de toute espèce, par M. Charles Simon. 1 vol. orné de planches et de musique. 1 fr. 50

— **Orgues** (Facteur d'), ou Traité théorique et pratique de l'Art de construire les Orgues, contenant le travail de Dom Bédos et les perfectionnements de la facture jusqu'à nos jours, par M. Hamel. 3 vol. avec Atlas in-folio. 18 fr.

— **Ornementiste**, voyez *Décorateur*.

— **Ornithologie,** ou Description des genres et des principales espèces d'oiseaux, par M. Lesson. 2 vol. 7 fr.

Atlas d'Ornithologie, composé de 129 planches représentant la plupart des oiseaux décrits dans l'ouvrage ci-dessus.

Figures noires. 10 fr.

— **Orthographiste**, ou Cours théorique et pratique d'Orthographe, par M. Thémery. 1 vol. 2 fr. 50

— **Paléontologie**, ou des Lois de l'organisation des êtres vivants comparées à celles qu'ont suivies les Espèces fossiles et humatiles dans leur apparition successive; par M. Marcel de Serres, professeur à la Faculté des Sciences de Montpellier. 2 vol. avec Atlas. 7 fr.

— **Papetier et Régleur**, traitant de ces arts et de toutes les industries annexes du commerce de détail de la Papeterie, Encres, Cirages, etc., par MM. Julia Fontenelle et Poisson. 1 gros vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Papiers de Fantaisie** (Fabricant de), Papiers marbrés, jaspés, maroquinés, gaufrés, dorés, etc.; Peau d'âne factice, Papiers métal-

liques; Cire et Pains à cacheter, Crayons, etc., etc., par M. Fichtenberg. 1 vol. orné de modèles de papiers. 3 fr.

— **Papiers peints**, voyez *Etoffes imprimées.*

— **Paraffine** (Fab. et Epuration de la), voyez *Bougies stéariques, Huiles minérales, Huiles végétales et animales.*

— **Parcheminier**, voyez *Chamoiseur.*

— **Parfumeur**, ou Traité complet de toutes les branches de la Parfumerie, contenant les procédés nouveaux, employés en France, en Angleterre et en Amérique, à l'usage des chimistes-fabricants et des ménages, par MM. Pradal, F. Malepeyre et A. Villon. 2 vol. ornés de figures. Nouvelle édition corrigée, augmentée et entièrement refondue, par M. A.-M. Villon, ingénieur-chimiste. 6 fr.

— **Patinage** et Récréations sur la Glace, par M. Paulin-Désormeaux, 1 vol. orné de 4 planches. 1 fr. 25

— **Pâtes alimentaires**, voyez *Amidonnier.*

— **Pâtissier**, ou Traité complet et simplifié de Pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel, par M. Leblanc. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Paveur et Carreleur**, voyez *Maçon.*

— **Pêcheur**, ou Traité général de toutes les pêches *d'eau douce et de mer,* contenant l'histoire et la pêche des animaux fluviatiles et marins, les diverses pêches à la ligne et aux filets en rivière et en mer, etc. (*En préparation.*)

— **Pêcheur-Praticien**, ou les Secrets et les Mystères de la Pêche à la ligne dévoilés, par M. Lambert. 1 vol. orné de vignettes et accompagné de planches. 1 fr. 50

— **Peintre d'histoire et Sculpteur**, ouvrage dans lequel on traite de la philosophie de l'Art et des moyens pratiques, par M. Arsenne, peintre. 1 vol. 3 fr. 50

— **Peintre d'histoire naturelle**, contenant des notions générales sur le dessin, le clair-obscur, l'effet des couleurs naturelles et artificielles, les divers genres de peintures, etc., par M. Duménil. 1 vol. orné de teintes. 3 fr.

— **Peintre en Bâtiments**, Vernisseur et Vitrier, traitant de l'emploi des Couleurs et des Vernis pour l'assainissement et la décoration des habitations, de la pose des Papiers de tenture et du Vitrage, par MM. Riffault, Vergnaud, Toussaint et F. Malepeyre. 1 volume orné de figures. Nouvelle édition revue et augmentée. 3 fr.

— **Peinture à l'Aquarelle**, Gouache, Pastel, Miniature, Peinture à la cire, Peintures orientales, etc. 1 vol. (*En préparation.*)

— **Peintre et Graveur en lettres.** (*En préparation.*)

— **Peinture sur Verre, Porcelaine, Faïence et Email**, traitant de la décoration de ces matières, ainsi que de la fabrication des Emaux et des Couleurs vitrifiables et de l'Emaillage sur métaux précieux ou communs et sur terre cuite, par MM. Reboulleau, Magnier et Romain. 1 vol. avec figures. 3 fr. 50

— **Peinture et Vernissage des Métaux et du Bois**, traitant des Couleurs et des Vernis propres à décorer les Métaux et les Bois, de l'imitation sur métal des Bois indigènes et exotiques, de l'ornementation des Articles de ménage et des Objets de fantaisie, suivi de l'imitation des Laques du Japon sur menus articles, par MM. Fink et Lacombe. 1 vol. orné de figures. 2 fr.

— **Pelletier-Fourreur et Plumassier**, traitant de l'apprêt et de la conservation des Fourrures et de la préparation des Plumes, par M. Maigne. 1 vol. orné de figures. 2 fr. 50

— **Perspective** appliquée au Dessin et à la Peinture, par M. Vergnaud. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.

— **Pharmacie Populaire**, simplifiée et mise à la portée de toutes les classes de la société, par M. JULIA DE FONTENELLE. 2 vol. 6 fr.

— **Photographie** sur Métal, sur Papier et sur Verre, contenant toutes les découvertes les plus récentes, par M. DE VALICOURT. 2 vol. avec planche. 6 fr.

— SUPPLÉMENT à la Photographie sur Papier et sur Verre, par M. G. HUBERSON. 1 vol. 3 fr.

— **Photographie** (Répertoire de), Formulaire complet de cet Art, par M. DE LATREILLE. 1 vol. 3 fr. 50

— **Physicien-Préparateur**, ou Description des Instruments de physique et leur Emploi dans les Sciences et dans l'Industrie, par MM. CH. CHEVALIER et le docteur FAU. 2 vol. avec un Atlas in-8° de 88 pl. 15 fr.

— **Physiologie végétale**, Physique, Chimie et Minéralogie appliquées à la culture, par M. BOITARD. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

— **Physionomiste des Dames**, Etude de la Physionomie de la femme et des Signes extérieurs au moyen desquels on peut reconnaître son Caractère et ses aptitudes, d'après LAVATER, par M. le Dr MORIN. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.

— **Physique appliquée aux Arts et Métiers**, voyez *Physicien-Préparateur, Technologie physique.*

— **Plain-Chant ecclésiastique**, romain et français, à l'usage des Séminaires, des Communautés et de toutes les Eglises catholiques, par M. MINÉ. 1 vol. 2 fr. 50

— **Plâtrier**, voyez *Chaufournier, Maçon.*

— **Plombier, Zingueur, Couvreur, Appareilleur à Gaz**, contenant la fabrication et le travail du Plomb et du Zinc et la manière de les souder, la Couverture des Constructions et l'Installation des Appareils et des Compteurs à Gaz, par M. ROMAIN. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Poêlier-Fumiste**, traitant de la construction des Cheminées de tous modèles, des Fourneaux et des Poêles en terre, de l'agencement et de la Tuyauterie des Fourneaux en maçonnerie et des Poêles en terre, en fonte et en tôle, et du Ramonage des divers appareils de Chauffage, par MM. ARDENNI, J. DE FONTENELLE, F. MALEPEYRE et A. ROMAIN. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Poids et Mesures**, par M. TARBÉ, ancien conseiller à la Cour de Cassation.

PETIT MANUEL classique pour l'Enseignement élémentaire, sans Tables de conversions. (*Autorisé par l'Université.*) 25 c.

PETIT MANUEL, à l'usage des Ouvriers et des Ecoles, avec Tables de conversions. 25 c.

PETIT MANUEL à l'usage des Agents Forestiers, des Propriétaires et Marchands de bois. Brochure accompagnée d'une planche. 75 c.

POIDS ET MESURES à l'usage des Médecins, etc. Brochure in-18. 25 c.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES POIDS ET MESURES. 75 c.

TABLEAU FIGURATIF DES POIDS ET MESURES. 75 c.

— **Poids et Mesures**, Comptes faits ou Barème général des Poids et Mesures, par M. ACHILLE NOUHEN. *Ouvrage divisé en cinq parties qui se vendent séparément.*

1re partie, Mesures de LONGUEUR. 60 c.
2e partie, — de SURFACE. 60 c.
3e partie, — de SOLIDITÉ. 60 c.
4e partie, POIDS. 60 c.
5e partie, Mesures de CAPACITÉ. 60 c.

— **Poids et Mesures** (Barème complet des), avec conversion facile de l'ancien système au nouveau, par M. BAGILET. 1 vol. 3 fr.

— **Poids et Mesures** (Fabrication des), contenant en général tout ce qui concerne les Arts du Balancier et du Potier d'étain, et seulement ce qui est relatif à la fabrication des Poids et Mesures dans les Arts du Fondeur, du Ferblantier, du Boisselier, par M. Rayon. 1 vol. orné de figures. 3 fr.

— **Police de la France**, par M. Truy, commissaire de police à Paris. 1 vol. 2 fr. 50

— **Politesse** (Guide de la), voyez *Bonne Compagnie.*

— **Pompes (Fabricant de)** de tous les systèmes rectilignes, centrifuges, à diaphragme, à vapeur, à incendie, d'épuisement, de mines, de jardin, etc., traitant des principales Machines élévatoires autres que les Pompes, par MM. Janvier, Biston et A. Romain. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Ponts-et-Chaussées** : *Première partie*, Routes et Chemins, par M. de Gayffier, ingénieur en chef des Ponts-et-Chaussées. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— *Seconde partie.* Ponts et Aqueducs en maçonnerie, par M. de Gayffier. 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— *Troisième partie,* Ponts en bois et en fer, par M. A. Romain. 1 vol. avec figures et planches. 3 fr. 50

— **Porcelainier, Faïencier, Potier de Terre**, contenant des notions pratiques sur la fabrication des Grès cérames, des Pipes, des Boutons en porcelaine et des diverses Porcelaines tendres, par M. D. Magnier, ingénieur civil. 2 vol. avec illustrations. (*En préparation.*)

— **Potier d'étain**, voyez *Fabr. des Poids et Mesures.*

— **Prestidigitation**, voyez *Sorcellerie.*

— **Produits chimiques** (Fabricant de), formant un Traité de Chimie appliquée aux Arts, à l'Industrie et à la Médecine, et comprenant la description de tous les procédés et de tous les appareils en usage dans les laboratoires de Chimie industrielle, par M. G. E. Lormé. 4 gros volumes et Atlas de 16 planches grand in-8°. 18 fr.

— **Propriétaire, Locataire** et Sous-Locataire, des biens de ville et des biens ruraux; rédigé *par ordre alphabétique,* par MM. Sergent et Vasserot, 1 vol. 2 fr. 50

— **Puisatier**, voyez *Sondeur.*

— **Relieur** en tous genres, contenant les Arts de l'Assembleur, du Satineur, du Brocheur, du Rogneur, du Cartonneur et du Doreur, par MM. Séb. Lenormand et W. Maigne. 1 vol. avec fig. et pl. 3 fr. 50

— **Roses** (Amateur de), leur Histoire et leur Culture, par M. Boitard, 1 vol. avec planches. 3 fr. 50

— **Sapeur-Pompier** (Nouveau Manuel *complet* du), composé par une commission d'officiers du Régiment de *Paris* et de la *Province,* publié par *Ordre* du *Ministère de l'Intérieur.*

Edition entièrement refondue d'après le nouveau matériel de la Ville de Paris. 1 vol. orné de 140 figures dans le texte.

Broché . . . . 3 fr. 50
Cartonné avec la couverture imprimée . . . . 3 fr. 85

— **Sapeur-Pompier** (Nouveau Manuel *abrégé* du), composé par une commission d'officiers du Régiment de Paris et de la Province, publié par *ordre* du *Ministère de l'Intérieur.*

Edition abrégée entièrement refondue, extraite du nouveau Manuel complet. 1 vol. orné de nombreuses figures dans le texte.

Broché. . . . . 2 fr.
Cartonné avec la couverture imprimée . . . . 2 fr. 25

— **Sapeurs-pompiers** (Théorie des), extraite du nouveau Manuel

complet du Sapeur-Pompier, composé par une commission d'officiers du Régiment de Paris et de la Province.

Edition entièrement refondue, contenant les manœuvres de la Pompe à bras et des Echelles, d'après le nouveau matériel de la Ville de Paris. 1 vol. orné de nombreuses figures dans le texte.

Broché . . . . 75 c.

Cartonné avec la couverture imprimée . . . . 85 c.

— **Sapeurs-Pompiers**, voir Services d'Incendie dans les Villes et les Campagnes.

— **Sauvetage** dans les Incendies, les Puits, les Puisards, les Fosses d'aisances, les Caves et Celliers, les Accidents en rivière et les Naufrages maritimes, par M. W. Maigne. 1 vol. orné de vignettes et de planches. 2 fr. 50

— **Savonnier**, ou Traité de la Fabrication des Savons, contenant des notions sur les Alcalis et les corps gras saponifiables, ainsi que les procédés de fabrication et les appareils en usage dans la Savonnerie, par M. E. Lormé, 3 vol. accompagnés de planches. 9 fr.

— **Sculpture sur bois**, contenant l'Outillage et les moyens pratiques de Sculpture, les Styles de l'Ornementation, l'Art de Découper les Bois, l'Ivoire, l'Os, l'Ecaille et les Métaux, la Fabrication des Bois comprimés, etc., par M. S. Lacombe. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50.

— **Serrurier**, ou Traité complet et simplifié de cet Art, traitant des Fers, des Combustibles, de l'Outillage, du Travail à l'Atelier et sur place, de la Serrurerie du Carrossage et des divers travaux de Forge, par M. Paulin-Désormeaux et M. H. Landrin. 1 vol. et un Atlas. 5 fr.

— **Service d'Incendie** dans les Villes et les Campagnes, en France et à l'Etranger, par le lieutenant-colonel Raincourt, ancien chef de bataillon au régiment des Sapeurs-Pompiers, Président d'honneur du Congrès international des Sapeurs-Pompiers, en 1889, et Marcel Grégoire, sous-préfet de Meaux. 1 vol. in-18 orné de 77 figures dans le texte. 2 fr. 50.

— **Soierie**, contenant l'Art d'élever les Vers à soie et de cultiver le Mûrier, traitant de la Fabrication des Soieries, par M. Devilliers. 2 vol. et Atlas. 10 fr. 50

— **Sommelier** et **Marchand de Vins**, contenant des notions sur les Vins rouges, blancs et mousseux, leur classification par vignobles et par crus, l'Art de les déguster, la description du matériel de cave, les soins à donner aux Vins en cercles et en bouteilles, l'art de les rétablir de leurs maladies, les coupages, les moyens de reconnaître les falsifications, etc., par M. Maigne. 1 vol. orné de fig. 3 fr.

— **Sondeur, Puisatier et Hydroscope**, traitant de la construction des Puits ordinaires et artésiens et de la recherche des Sources et des Eaux souterraines, par M. A. Romain. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Sorcellerie Ancienne et Moderne expliquée**, ou Cours de Prestidigitation. (*Épuisé.*)

— Supplément a la Sorcellerie expliquée, par M. Ponsin. 1 petit volume. 1 fr. 25.

— **Souffleur à la Lampe et au Chalumeau**, traitant de l'emploi de ces instruments au dosage des métaux et à diverses opérations chimiques de laboratoire, par M. Pédroni, chimiste. 1 vol. orné de fig. 2 fr. 50

— **Substances Alimentaires**, voyez *Alimentation.*

— **Sucre (Fabricant et Raffineur de)**, traitant de la fabrication actuelle des Sucres indigènes et coloniaux, provenant de toutes les substances saccharifères dont l'emploi est usuel et reconnu pratique, par M. Zoéga. 1 vol. orné de planches et de figures. 3 fr. 50

— **Tabletier**, voyez *Ebéniste, Marqueteur.*

— **Taillandier**, voyez *Serrurier.*

— **Taille-Douce** (Imprimeur en), par MM. Berthiaud et Boitard, 1 vol. avec fig. 3 fr.

— **Tanneur, Corroyeur et Hongroyeur**, contenant le travail des Cuirs forts de la Molleterie et des Cuirs blancs, suivi de la fabrication des Courroies, d'après les méthodes perfectionnées les plus récentes, par M. Maigne. 2 volumes ornés de figures et accompagnés de planches. 6 fr.

— **Tapisserie**, voyez *Broderie.*

— **Technologie physique et mécanique**, ou Formulaire à l'usage des Ingénieurs, des Architectes, des Constructeurs et des Chefs d'usines, par M. Ansiaux, ingénieur. 1 vol. 3 fr.

— **Teinture des peaux**, voyez *Chamoiseur.*

— **Teinturier, Apprêteur et Dégraisseur**, ou Art de teindre la Laine, la Soie, le Coton, le Lin, le Chanvre et les autres matières filamenteuses, ainsi que les tissus simples et mélangés, au moyen des Couleurs anciennes animales, végétales et minérales, par MM. Riffaut, Vergnaud, Julia de Fontenelle, Thillaye, Malepeyre, Ulrich et Romain. 2 vol. accompagnés de planches. 7 fr.

— *Supplément*, traitant de l'emploi en Teinture des Couleurs d'Aniline et de leurs dérivés, par M. A.-M. Villon, chimiste. 1 vol. 3 fr. 50

— **Télégraphie électrique**, contenant la description des divers systèmes de Télégraphes et de Téléphones, et leurs applications au service des Chemins de fer, des Sonneries électriques et des Avertisseurs d'incendie, par M. Romain. 1 vol. orné de figures et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Teneur de Livres**, renfermant la Tenue des Livres en partie simple et en partie double, par MM. Trémery et A. Terrière (*Ouvrage autorisé par l'Université*). 1 vol. 3 fr.

— **Terrassier** et Entrepreneur de terrassements, traitant des divers modes de transport, d'extraction et d'excavation, et contenant une description sommaire des grands travaux modernes, par MM. Ch. Etienne, Ad. Masson et D. Casalonga, 1 vol. et un Atlas de 22 pl. 5 fr.

— **Théâtral (Manuel)** et du Comédien, contenant les principes de l'Art de la parole, par Aristippe Bernier de Maligny. 1 vol. 3 fr. 50

— **Tissage mécanique**, contenant la Description des Machines génériques, leur installation, leur mise en œuvre, ainsi que l'organisation des établissements de Tissage, par M. Eug. Burel, ingénieur. 1 vol. orné de figures et de planches. 3 fr.

— **Tissus** (Dessin et Fabrication des) façonnés, tels que Draps, Velours, Ruban, Gilet, Coutil, Châle, Passementerie, Gazes, Barèges, Tulle, Peluche, Damassé, Mousseline, etc., par M. Toustain. 2 vol. et Atlas in-4° de 26 planches. 15 fr.

— **Toiles cirées**, voyez *Caoutchouc.*

— **Tonnelier et Boisselier**, contenant la fabrication des Tonneaux, des Cuves, des Foudres et des autres vaisseaux en bois cerclés, suivi du *Jaugeage* des fûts de toute dimension, par MM. P. Désormeaux, Ott et Maigne. 1 vol. orné de fig. et accompagné de pl. 3 fr.

— **Tourneur**, ou Traité théorique et pratique de l'art du Tour, contenant la description des appareils et des procédés les plus usités pour Tourner les Bois et les Métaux, les Pierres, l'Ivoire, la Corne, l'Ecaille, la Nacre, etc. Ainsi que les notions de Forge, d'Ajustage et d'Ebénisterie indispensables au Tourneur, par E. de Valicourt. 1 vol grand in-8 contenant 27 planches de figures, 4e édition revue et corrigée. 15 fr.

Treillageur, *Première partie*, traitant de la fabrication à la main de la Menuiserie des Jardins et de la fabrication des Objets de jardinage, par MM. P. Désormeaux. 1 vol. accompagné de planches. 3 fr.

— **Treillageur**, *Seconde partie*, traitant de l'outillage, de la fabrication à la main et à la mécanique, de la confection des Grillages, Claies, Jalousies, etc., par M. E. Darthuy. 1 vol. avec fig. et pl. 3 fr.

— **Tricots (Fabrication des)**, voyez *Bonnetier*.

— **Tuilier**, voyez *Briquetier*.

— **Typographie, Imprimerie**, contenant les principes théoriques et pratiques de cet art, par MM. Frey et Bouchez, nouv. édit. entièrement refondue par M. Emile Leclerc, de la *Revue des Arts graphiques*. (*En préparation.*)

On vend séparément les Signes de correction. 50 c.

— **Vélocipédie (de)**, Locomotion, Vélocipèdes, Construction, etc., par Louis Lockert, ingénieur diplômé de l'École centrale. 1 vol. orné de 58 fig. dans le texte. Terminé par l'Art de monter à Bicyclette, par Rivierre. 1 fr. 50

— **Vernis (Fabricant de)**, contenant les formules les plus usitées de vernis de toute espèce, à l'éther, à l'alcool, à l'essence, vernis gras, etc., par M. A. Romain. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Vernisseur**, voyez *Peintre en Bâtiments, Peintures sur Métaux et sur Bois*.

— **Verrier et Fabricant de Cristaux**, Pierres précieuses factices, Verres colorés, Yeux artificiels, par MM. Julia de Fontenelle et Malepeyre. Nouvelle édition entièrement refondue. (*En préparation.*)

— **Vétérinaire**, contenant la connaissance des chevaux, la manière de les élever, les dresser et les conduire, la Description de leurs maladies, les meilleurs modes de traitement, etc., par M. Lebeau et un ancien professeur d'Alfort. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Vigne (Culture)**, voyez *Chasselas, Vigneron*.

— **Vigneron**, ou l'Art de cultiver la Vigne, de la protéger contre les insectes qui la détruisent, et de faire le Vin, contenant les meilleures méthodes de Vinification, traitant du chauffage des Vins, etc., par MM. Thiébaut de Berneaud et F. Malepeyre. 1 vol. orné de fig. et accompagné de planches. 3 fr. 50

— **Vinaigrier et Moutardier**, contenant la fabrication de l'acide acétique, de l'acide pyroligneux, des acétates, et les formules de Vinaigre de table, de toilette et pharmaceutiques, l'analyse chimique de la graine de moutarde, ainsi que les meilleures recettes pour la préparation de la moutarde, par MM. J. de Fontenelle et F. Malepeyre. 1 vol. orné de figures. 3 fr. 50

— **Vins** (Calendrier des), ou instructions à exécuter mois par mois, pour conserver, améliorer ou guérir les Vins. (*Ouvrage destiné aux Garçons de caves et de celliers, et aux Maîtres de Chais, faisant suite à l'Amélioration des Liquides*), par V.-F. Lebeuf. 1 vol. 1 fr. 75

— **Vins**, voyez *Liquides, Sommelier*.

— **Vins de Fruits et Boissons économiques**, contenant l'Art de fabriquer soi-même, chez soi et à peu de frais, les Vins de Fruits, les Vins de Raisins secs, le Cidre, le Poiré, les Vins de Grains, les Bières économiques et de ménage, les Boissons rafraîchissantes, les Hydromels, etc., et l'Art d'imiter avec les Fruits et les Plantes les Vins de table et de liqueur français et étrangers, par M. F. Malepeyre. 1 vol. 3 fr.

— **Vins mousseux**, voyez *Liquides*.

— **Zingueur**, voyez *Plombier*.

BIBLIOTHÈQUE DES ARTS ET MÉTIERS

13 *vol. format in-*18, *grand papier*

1 fr. 75 le volume

Livre de l'Arpenteur-Géomètre, Guide pratique de l'Arpentage et du lever des Plans, par MM. Place et Foucard, 1 vol. accompagné de 3 planches.

Livre du Brasseur, Guide complet de la fabrication de la Bière, par M. P. Deleschamps. 1 vol.

Livre de la Comptabilité du Bâtiment, Guide complet de la mise à prix de tous les travaux de Construction, par M. A. Digeon. 1 vol.

Livre du Cultivateur, Guide complet de la culture des Champs, par M. Mauny de Mornay. 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre de l'Economie et de l'Administration rurale, Guide complet du Fermier et de la Ménagère, par M. Mauny de Mornay. 1 vol. accompagné d'une planche.

Livre du Forestier, Guide complet de la Culture et de l'Exploitation des Bois, traitant de la fabrication des Charbons et des Résines, par M. Mauny de Mornay. 1 vol. accompagné d'une planche.

Livre du Jardinier, Guide complet de la culture des Jardins fruitiers, potagers et d'agrément, par M. Mauny de Mornay. 2 vol. accompagnés de 2 planches.

Livre des Logeurs et des Traiteurs, Code complet des Aubergistes, Maîtres d'hôtel, Teneurs d'hôtel garni, Logeurs, Traiteurs, Restaurateurs, Marchands de vin, etc., suivi de la Législation sur les Boissons. 1 vol.

Livre de l'Eleveur et du Propriétaire d'Animaux domestiques, par M. Mauny de Mornay. 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre du Fabricant de Sucre et du Raffineur, par M. Mauny de Mornay. 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre du Tailleur, Guide complet du tracé, de la coupe et de la façon des Vêtements, par M. Aug. Canneva, 1 vol. accompagné de 2 planches.

Livre du Vigneron et du Fabricant de Cidre, de Poiré, de Cormé, et autres Vins de Fruits, par M. Mauny de Mornay, 1 vol. accompagné d'une planche.

INDUSTRIE, ARTS ET MÉTIERS

Art du Peintre, Doreur et Vernisseur, par WATIN; 12e édition, revue pour la fabrication et l'application des couleurs, par MM Ch. et F. BOURGEOIS, et augmentée de l'*Art du Peintre en voitures, en marbres et en faux bois*, par M. J. DE MONTIGNY, ingénieur. 1 vol. in-8°. 6 fr.

Calcul des essieux pour les Chemins de fer; Coup d'œil sur les roues de vagons, par A.-C. BENOIT-DUPORTAIL. Brochure in-8°. 1 fr. 75

Carnet de l'Inventeur et du Breveté. Précis des législations française et étrangères, renseignements et conseils pratiques, memento pour l'enregistrement des échéances d'annuités, par M. Ch. THIRION, ingénieur-conseil. 1 vol. in-18, cart. toile. 3 fr.

Code de la Propriété, Traité complet des Bâtiments, des Forêts, des Chemins, des Plantations, des Mines, des Carrières et des Eaux, par M. TOUSSAINT, architecte. 2 vol. in-8°. 15 fr.

Considérations sur la perspective, par BENOIT-DUPORTAIL. Brochure in-8° avec planche. 1 fr. 25

Construction des Boulons, Ecrous, Harpons, Clefs, Rondelles, Goupilles, Clavettes, Rivets et Equerres, suivi de la construction des Vis d'Archimède, par A.-C. BENOIT-DUPORTAIL. Brochure in-8° avec 5 planches. 3 fr.

Contrefaçon des Billets de Banques, Papier timbré, Mandats, Actions industrielles et autres, et moyens d'y remédier, par M. KNECHT-SENEFELDER. Brochure in-18, accompagnée d'une planche. 0 fr. 50

Cordon-Bleu (Le), Nouvelle cuisinière bourgeoise, rédigée et mise par ordre alphabétique, par Mlle MARGUERITE. 13e édition, augmentée de nouveaux menus appropriés aux diverses saisons de l'année, d'un ordre pour les services, de l'art de découper et de servir à table, d'un traité sur les vins et des soins à donner à la cave, etc. 1 vol. in-18 de 250 pages, orné de figures, broché. 1 fr.

Le même ouvrage, cartonné. 1 fr. 25

— **Cordon-Bleu (Le)**, nouvelle édition in-18 jésus. (*En préparation.*)

Cubage des Bois en grume (Tarif de), au mètre cube réel et au mètre cube marchand, par M. Ch. BLIND. Brochure in-18. 0 fr. 75

Cubage des Bois (Tarif pour le), système métrique mis en harmonie avec l'ancien système, à la portée de tout le monde, par M. GAMET. 1 vol. in-12. 1 fr. 25

Découpure illustrée (Album de croquis), par A. TIERSOT. In-4° jésus. 1 fr. 25

Dictionnaire du Métré et de la Vérification, par M. O. MASSELIN. 3 vol. grand in-8° et un Atlas in-4°. 32 fr.

On vend séparément :

— CHARPENTE EN BOIS, 1 vol. et Atlas. 12 fr.

— SERRURERIE et QUINCAILLERIE, 1 vol. 10 fr.

— TERRASSE, MAÇONNERIE, MARBRERIE et CARRELAGE, 1 vol. 10 fr.

Etudes sur quelques produits naturels applicables à la *Teinture*, par M. ARNAUDON. Brochure in-8°, 1 fr. 25

Industrie (L') dentellière belge, par B. VAN DER DUSSEN. 1 vol. in-12, accompagné d'une planche. 1 fr. 50

Levés à vue (Des) et du Dessin d'après nature, par M. Leblanc. Brochure in-18 avec planche. 0 fr. 25

Livret-Devaux, Guide indispensable aux Débitants de Boissons et à tous les Négociants soumis à l'exercice de la Régie, ainsi qu'aux Consommateurs, par M. Devaux, receveur-buraliste. Cart. in-18. 0 fr. 50

Machines-Outils (Traité des) employées dans les usines et les ateliers de construction pour le Travail des Métaux, par M. J. Chrétien, 1 vol. in-8° jésus renfermant 16 planches gravées avec soin sur acier. 12 fr.

Le même ouvrage, 2 vol. in-18 avec un Atlas grand in-8°. (Voyez page 19.) 10 fr. 50

Manipulations hydroplastiques, ou Guide du Doreur et de l'Argenteur, par M. Roseleur. 1 vol. in-8°. 15 fr.

Manuel-Barême pour les Alliages d'Or et d'Argent. Ouvrage indispensable aux Fabricants Bijoutiers et Orfèvres, ainsi qu'à toutes les personnes qui s'occupent du commerce des Métaux précieux, par M. A. Mercier. 1 vol. in-8°. 10 fr.

Manuel du Bottier, ou la Théorie jointe à la Pratique, par A. Mourey, ancien bottier. In-12. 1 fr. 50

Manuel du Commerçant en Epicerie, Traité des marchandises qui sont du domaine de ce commerce, falsifications qu'on leur fait subir; moyen de les reconnaître, par MM. A. Chevallier fils et J. Hardy, chimistes. 1 vol. in-12 accompagné de 4 planches. 2 fr. 50

Manuel de la Filature du Lin et de l'Etoupe, Application du Système au Calcul du mouvement différentiel, par M. Delmotte, 2e *édition*. 1 vol. in-12. 2 fr. 50

Manuel pratique de Lithographie sur zinc, par M. L. Monrocq. 1 vol. in-18, cartonné en toile. 4 fr.

Memento de l'Ingénieur-Gazier, contenant, sous une forme succincte, les Notions et les Formules nécessaires à toutes les personnes qui s'occupent de la fabrication et de l'emploi du Gaz, par M. D. Magnier. Br. in-18. 0 fr. 75

Mémoire sur l'Appareil des voûtes hélicoïdales et des voûtes biaises à double courbure, par M. A.-A. Souchon. 1 vol. in-4° renfermant 8 planches. 3 fr. 50

Photographie sur papier, par M. Blanquart-Evrard. 1 vol. grand in-8°. 1 fr. 50

Scieries et Machines-Outils pour travailler le bois, par MM. Arbey et fils. Album in-4° avee texte. 2 fr.

Tables techniques de l'Industrie du Gaz; Calculs tout faits des diamètres et des longueurs de conduites, des volumes de gaz qui s'écoulent et des pertes de charges, du pouvoir éclairant et du titre du Gaz, etc., par M. D. Magnier, ingénieur. 1 vol. in-8°. 3 fr. 50

Traité complet de la Filature du chanvre et du lin, par MM. Coquelin et Decoster. 1 gros volume avec Atlas in-folio de 37 planches. 20 fr.

Traité du Chauffage au Gaz, par Ch. Hugueny. Br. in-8°. 1 fr. 50

Traité de la Coupe des Pierres, ou Méthode facile et abrégée pour se perfectionner dans cette science, par J.-B. De la Rue. 3e édition, revue et corrigée par M. Ramée, architecte. 1 vol. in-8° de texte, avec un Atlas de 98 planches in-folio. 20 fr.

Traité des Echafaudages, ou Choix des meilleurs modèles de charpentes, par J.-Ch. Krafft. 1 vol. in-folio relié, renfermant 51 pl. gravées sur acier. 25 fr.

Traité d'Horlogerie moderne, par M. Claudius Saunier. 3e édition. 1 vol. grand in-8° avec un Atlas. 36 fr.

Transmissions à grandes vitesses. *Paliers-graisseurs* de M. De Coster, par Benoit-Duportail. Brochure in-8° avec une pl. 0 fr. 75

Travail des Boissons, ce qui est permis ou défendu dans les manipulations, par M. V. F. Lebeuf. 1 vol. in-18. 4 fr.

Travaux de la Scie à découper. Instructions pratiques sur le découpage des bois et des métaux, par J. Carante. 1 vol. in-8°. 4 fr. 50

Usage de la Règle logarithmique, ou Règle-calcul. In-18. 0 fr. 25

Vignole du Charpentier. 1re partie, Art du trait, contenant l'application de cet art aux principales constructions en usage dans le bâtiment, par M. Michel, maître charpentier, et M. Boutereau, professeur de géométrie appliquée aux arts. 1 vol. in-8°, avec Atlas de 72 planches. 20 fr.

OUVRAGES

SUR

L'HORTICULTURE, L'AGRICULTURE

L'ÉCONOMIE RURALE, ETC.

L'Amateur de Fruits, ou l'Art de les choisir, de les conserver, de les employer, principalement pour faire les compotes, gelées, marmelades, confitures, etc., par M. L. Dubois. In-12. 2 fr. 50

Asperges (Les), **les Figues, les Fraises et les Framboises**, Description des meilleures méthodes de culture pour les obtenir en abondance, et manière de les forcer pour avoir des primeurs et des fruits pendant l'hiver, avec l'indication des travaux à faire mois par mois, contenant la culture de l'Asperge à la charrue, par M. V.-F. Lebeuf. 1 vol. in-18 avec vignettes. 1 fr. 50

Champignons (Culture des) de couche et de bois **et des Truffes**, ou moyens de les multiplier, de les reproduire, de les accommoder, et de reconnaître les Champignons sauvages comestibles, etc., M. V.-F. Lebeuf. 1 vol. in-18, orné de 17 gravures sur bois. 1 fr. 50

Culture et taille rationnelles et économiques du Poirier, du Pommier, du Prunier et du Cerisier, contenant une Description des meilleurs fruits à cultiver en espalier et à haute tige, traitant des Formes nouvelles et naturelles propres à remplacer les formes de fantaisies connues, par M. V.-F. Lebeuf. 1 volume grand in-18 orné de 60 silhouettes des meilleurs fruits en grandeur naturelle. 2 fr. 50

Engrais des Jardins. Moyens de s'en procurer, d'en fabriquer à discrétion et à bon marché, les meilleurs engrais animaux, végétaux, artificiels, chimiques et du commerce; la manière de modifier la nature du sol par leur emploi, d'avoir de l'eau pour les arrosements, etc., par M. V.-F. Lebeuf. 1 vol. in-18. 1 fr. 25

Horticulteur (L') gastronome; Bons légumes et bons fruits, ou Choix des meilleures variétés de plantes potagères et d'arbres fruitiers, et moyen de conserver les fruits et les légumes pendant l'hiver, suivis de 365 salades de l'ami Antoine, de la manière d'établir un jardin potager-fruitier de produit, et du Calendrier de l'Horticulteur, par M. V.-F. Lebeuf. vol. in-18. 1 fr. 25

Révolution agricole, ou Moyen de faire des bénéfices en cultivant les terres, par M. V.-F. Lebeuf. 1 vol. in-18. 2 fr.

De la sciure de bois et de la Tourbe, considérées comme litières et comme engrais, par Gaston Jacquier. Brochure petit in-8°. 2 fr. 50

De la Vente du Lait en nature, etc., par Gaston Jacquier. Brochure in-8°. 2 fr. 50

Etude sur les Sauterelles et les Criquets. Moyen d'en arrêter les invasions et de les transformer en Engrais, par M. C. Hauvel, ingénieur. Brochure in-8°. 1 fr. 50

Fabrication du Fromage, par le docteur F. Gera, traduit de l'italien par V. Rendu, in-8°, fig. (*Ouvrage couronné par la Société centrale d'Agriculture.*) 5 fr.

Histoire du Poirier, par Duval. Broch. in-8°. 1 fr. 50

Histoire du Pommier, par Duval. Brochure in-8°. 1 fr. 50

Pharmacopée Vétérinaire, ou Nouvelle pharmacie hippiatrique, contenant une classification des médicaments, les moyens de les préparer et l'indication de leur emploi, etc., par M. Bracy-Clark. 1 vol. in-12 avec fig. 2 fr.

Pigeon Voyageur (Le) dans les Forteresses et au Zanzibar, par M. F. Chapuis. 1 vol. in-8°. 1 fr. 50

Vade-Mecum de l'Ensileur, Résumé des différentes méthodes de conservation des fourrages verts, par M. G. Jacquier. 1 vol. in-8° orné de 20 figures. 3 fr.

Voyage de découverte autour du Monde et à la recherche de La Pérouse, par M. J. Dumont d'Urville, capitaine de vaisseau, exécuté sous son commandement et par ordre du gouvernement, sur la corvette l'*Astrolabe*, pendant les années 1826 à 1829. 5 tomes divisés en 10 volumes in-8° ornés de vignettes sur bois, avec un Atlas contenant 20 planches ou cartes grand in-folio. 30 fr.

Cet important ouvrage, *qui a été exécuté par ordre du gouvernement sous le commandement de M. Dumont-d'Urville et rédigé par lui, n'a rien de commun avec le Voyage pittoresque publié sous sa direction.*

L'AMEUBLEMENT

RECUEIL DE DESSINS

DE SIÈGES, DE MEUBLES ET DE TENTURES

GENRE SIMPLE

DIVISÉ EN TROIS CATÉGORIES

SIÈGES, MEUBLES, TENTURES

Renfermant 36 Planches par an

Fondé par D. Guilmard *et continué par* A. Maincent

Les abonnements ne se font que *pour un an* à partir du 1er janvier.

3 CATÉGORIES ENSEMBLE :

	Paris	Départements	Étranger
En noir.	15 fr.	18 fr.	20 fr.
En couleur.	25 fr.	28 fr.	30 fr.

2 CATÉGORIES ENSEMBLE :

En noir.	10 fr.	12 fr.	13 fr.
En couleur.	17 fr.	18 fr. 50	20 fr.

1 CATÉGORIE SÉPARÉE :

En noir.	5 fr.	6 fr.	7 fr.
En couleur.	8 fr. 50	9 fr. 50	10 fr. 50

UNE PLANCHE SÉPARÉE :

En noir : 50 c. — En couleur : 80 c.

SUITES A BUFFON

FORMANT

Avec les œuvres de cet Auteur

UN

COURS COMPLET D'HISTOIRE NATURELLE

EMBRASSANT

LES TROIS RÈGNES DE LA NATURE

Belle Édition, format in-octavo

Les possesseurs des Œuvres de BUFFON pourront, avec ces suites, compléter toutes parties qui leur manquent, chaque ouvrage se vendant séparément, et formant, tous réunis, avec les travaux de cet homme illustre, un ouvrage général sur l'histoire naturelle.

Le titre de SUITES A BUFFON donné à cette importance collection dès l'origine de sa publication et sous lequel les Traités qui la composent ont été publiés, ne doit pas la faire confondre avec une réimpression même partielle des Œuvres du célèbre naturaliste, sous les auspices duquel elle a été annoncée.

Cette publication scientifique, du plus haut intérêt, confiée à ce que l'Institut et le haut enseignement possèdent de plus célèbres naturalistes, est appelée à faire époque dans les annales du monde savant. Les noms des Auteurs indiqués sont pour le public une garantie certaine de la conscience et du talent apportés à la rédaction des différents traités.

DIVISION DE L'OUVRAGE

Zoologie générale (Supplément à Buffon), ou Mémoires et Notices sur la Zoologie, l'Anthropologie et l'Histoire de la Science, par M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire. 1 vol. avec 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.

Cétacés (Baleines, Dauphins, etc.), ou Recueil et examen des faits dont se compose l'histoire de ces animaux, par M. F. Cuvier, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle. 1 vol. avec 2 livraisons de planches.
Fig. noires. 14 fr.
Fig. coloriées. 27 fr.

Reptiles (Serpents, Lézards, Grenouilles, Tortues, etc.), par M. Duméril, membre de l'Institut, professeur à la Faculté de Médecine et au Muséum d'Histoire natu-

relle, et M. BIBRON, professeur d'Histoire naturelle. 10 vol. et 10 livraisons de planches.
Fig. noires. 105 fr.
Fig. coloriées. 170 fr.

Poissons, par M. A.-Aug. DUMÉRIL, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, professeur agrégé libre à la Faculté de Médecine de Paris. Tomes I et II (en 3 volumes) avec 2 livraisons de planches. (*En publication.*)
Fig. noires. 28 fr.
Fig. coloriées. 41 fr.

Entomologie (Introduction à l'), comprenant les principes généraux de l'Anatomie, de la Physiologie des Insectes; des détails sur leurs mœurs, et un résumé des principaux systèmes de classification, etc., par M. LACORDAIRE, professeur à l'Université de Liège. (*Ouvrage adopté et recommandé par l'Université pour être placé dans les bibliothèques des Facultés et des Collèges et donné en Prix aux élèves.*) 2 vol. et 2 livraisons de planches.
Fig. noires. 21 fr.
Fig. coloriées. 34 fr.

Insectes Coléoptères (Cantharides, Charançons, Hannetons, Scarabées, etc.), par M. LACORDAIRE, professeur à l'Université de Liège, et M. le Dr CHAPUIS, membre de l'Académie royale de Belgique. 14 vol. avec 13 livraisons de planches.
Fig. noires. 143 fr.
(*Manque de coloris.*)

— **Orthoptères** (Grillons, Criquets, Sauterelles), par M. AUDINET-SERVILLE, membre de la Société entomologique de France. 1 vol. et 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.

Hémiptères (Cigales, Punaises, Cochenilles, etc.), par MM. AMYOT et SERVILLE. 1 vol. et 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.

Insectes Lépidoptères (Papillons). *Les deux parties de cet ouvrage se vendent séparément,*
— DIURNES, par M. BOISDUVAL. tome 1er, avec 2 livraisons de planches. (*En publication.*)
Fig. noires. 14 fr.
(*Manque de coloris.*)
— NOCTURNES, par MM. BOISDUVAL et GUÉNÉE, tome 1er, avec 1 livraison de planches, tomes V à X, avec 5 livraisons de planches. (*En publication.*)
Fig. noires. 70 fr.
Fig. coloriées. 109 fr.

Névroptères (Demoiselles, Ephémères, etc.), par M. le docteur RAMBUR. 1 vol. et 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.

Hyménoptères (Abeilles, Guêpes, Fourmis, etc.), par M. le comte LEPELLETIER DE SAINT-FARGEAU et M. BRULLÉ. 4 vol. avec 4 livraisons de planches.
Fig noires. 42 fr.
Fig. coloriées. 68 fr.
(*Manque de coloris.*)

Diptères (Mouches, Cousins, etc.), par M. MACQUART, ancien recteur du Muséum d'Histoire naturelle de Lille. 2 vol. et 2 livraisons de planches.
Fig. noires. 21 fr.
(*Manque de coloris.*)

Aptères (Araignées) Scorpions, etc.) par MM. WALCKENAER et GERVAIS, 4 vol. avec 5 livraisons de planches.
Fig. noires. 45 fr.
(*Manque de coloris.*)

Crustacés (Ecrevisses, Homards, Crabes, etc.), comprenant l'Anatomie, la Physiologie et la classification de ces animaux, par M. MILNE-EDWARDS, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, etc. 3 vol. avec 4 livraisons de planches.
Fig. noires. 35 fr.
(*Manque de coloris.*)

Mollusques (Moules, Huîtres, Escargots, Limaces, Coquilles, etc.).

Helminthes ou Vers intestinaux, par M. DUJARDIN, doyen de la Faculté des Sciences de Rennes.

1 vol. avec 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
(*Manque de coloris.*)

Annelés marins et d'eau douce (Annélides, Géphyriens, Sangsues, Lombrics, etc.), par M. de Quatrefages, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, et M. Léon Vaillant, professeur au Muséum d'Histoire naturelle. Tomes I et III (en 5 vol.) avec 3 livraisons de planches.
Fig. noires. 45 fr.
(*Manque de coloris.*)

Zoophytes Acalèphes (Physales, Béroés, Angèles, etc.), par M. Lesson, correspondant de l'Institut, pharmacien en chef de la Marine, à Rochefort. 1 vol. avec 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.

Echinodermes (Oursins, Palmettes, etc.), par MM. Dujardin, doyen de la Faculté des Sciences de Rennes, et Hupé, aide-naturaliste au Muséum de Paris. 1 vol. avec 1 livraison de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50
Fig. coloriées. 17 fr.

Coralliaires ou Polypes proprement dits (Coraux, Gorgones, Eponges, etc.), par MM. Milne-Edwards, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, et J. Haime, aide-naturaliste au Muséum d'Histoire naturelle. 3 vol. avec 3 livraisons de planches.
Fig. noires. 31 fr.
Fig. coloriées. 51 fr.

Zoophytes Infusoires (Animalcules microscopiques), par M. Dujardin, doyen de la Faculté des Sciences de Rennes. 1 vol. avec 2 livraisons de planches.
Fig. noires. 14 fr.
Fig. coloriées. 27 fr.

Botanique (Introduction à l'étude de la), ou Traité élémentaire de cette science, contenant l'Organographie, la Physiologie, etc., par M. de Candolle, professeur d'Histoire naturelle à Genève. (*Ouvrage autorisé par l'Unisité pour les Lycées et les Collèges*). 2 vol. et 1 livraison de planches noires. 17 fr. 50
Les planches ne sont pas coloriées.

Végétaux phanérogames (Organes sexuels apparents : Arbres, Arbrisseaux, Plantes d'agrément, etc.), par M. Spach, aide-naturaliste au Muséum d'Histoire naturelle. 14 vol. avec 15 livraisons de planches.
Fig. noires. 150 fr.
Fig. coloriées. 248 fr.

Cryptogames (Organes sexuels peu apparents ou cachés : Mousses, Fougères, Lichens, Champignons, Truffes, etc.).

Géologie (Histoire, Formation et Disposition des Matériaux qui composent l'écorce du globe terrestre), par M. Huot, membre de plusieurs sociétés savantes. 2 vol. ensemble de plus de 1500 pages, avec 2 livraisons de planches noires. 21 fr.
Les planches ne sont pas coloriées.

Minéralogie (Pierres, Sels, Métaux, etc.), par M. Delafosse, membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle et à la Sorbonne. 3 vol. et 4 livraisons de planches noires. 35 fr.
Les planches ne sont pas coloriés.

Les SUITES A BUFFON forment actuellement 88 volumes in-8° imprimés avec le plus grand soin sur beau papier vergé, et planches. Chaque traité complet se vend séparément.

Prix du texte :

Chaque volume se composant d'environ 500 à 700 p. 7 fr.

Prix des planches :

Chaque livraison d'environ 10 pl., fig. noires. 3 fr. 50
— — — — fig. coloriées. 10 fr.

Zoologie classique, ou Histoire naturelle du Règne animal, par M. F. A. Pouchet, ancien professeur de zoologie au Muséum d'Histoire naturelle de Rouen, etc. Seconde édition considérablement augmentée. 2 vol. in-8°, contenant ensemble plus de 1300 pages, et accompagnés d'un Atlas de 44 planches et de 5 grands tableaux.
Fig. noires. 20 fr.

Nota. *Le Conseil de l'Université a décidé que cet ouvrage serait placé dans les bibliothèques des Lycées.*

PETITES SUITES A BUFFON

Format in-18

Histoire des Poissons classée par ordre, genres et espèces, d'après le système de Linné, avec les caractères génériques, par Bloch et René-Richard Castel. 10 vol. accompagnés de 160 pl. représentant 600 espèces de poissons dessinés d'après nature.
Fig. noires. 26 fr.

Histoire des Reptiles, par MM. Sonnini, naturaliste, et Latreille, membre de l'Institut, 4 vol. accompagnés de 54 pl., représentant environ 150 espèces différentes de serpents, vipères, couleuvres, lézards, grenouilles, tortues, etc., dessinées d'après nature.
Fig. noires. 10 fr.

Histoire des Coquilles, contenant leur description, leurs mœurs et leurs usages, par M. Bosc, membre de l'Institut, 5 vol. accompagnés de planches.
Fig. noires. 10 fr. 50

Histoire naturelle des Minéraux, par M. E.-M. Patrin, 5 vol. accompagnés de 40 pl.
Fig. noires. 10 fr. 50

Histoire naturelle des Végétaux classés par familles, avec la citation de la classe et de l'ordre de Linné, et l'indication de l'usage qu'on peut faire des plantes dans les arts, le commerce, l'agriculture, le jardinage, la médecine, etc.; des figures dessinées d'après nature, et un Genera complet, selon le système de Linné, avec des renvois aux familles naturelles de Jussieu, par J.-B. Lamarck et C.-F.-B. de Mirbel. 15 vol. in-18 accompagnés de 120 planches.
Fig. noires. 30 fr.
Fig. coloriées. 46 fr.

Histoire naturelle des Vers, par M. Bosc, membre de l'Institut. 3 vol.
Fig. noires. 6 fr. 50
Fig. coloriées. 10 fr. 50

Histoire des Insectes, composée d'après Réaumur, Geoffroy, De Geer, Roesel, Linné, Fabricius, et les meilleurs ouvrages qui ont paru sur cette partie, rédigée suivant les méthodes d'Olivier, de Latreille, avec des notes, plusieurs observations nouvelles et des figures dessinées d'après nature, par F.-M.-G. de Tigny et Brongniart, pour les généralités. Edition augmentée par M. Guérin. 10 vol. ornés de planches.
Fig. noires. 23 fr.
Fig. coloriées. 39 fr.

Histoire des Crustacés, contenant leur description, leurs mœurs et leurs usages, par MM. Bosc et Desmarest. 2 vol. accompagnés de 18 planches.
Fig. noires. 7 fr. 50
Fig. coloriées (manquent).

OUVRAGES DIVERS D'HISTOIRE NATURELLE

Arachnides (Les) de France, par M. E. Simon, membre de la Société entomologique de France.

Tome 1er, contenant les Familles des Epeiridæ, Uloboridæ, Dictynidæ, Enyoidæ et Pholcidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 3 planches. 12 fr.

Tome 2, contenant les Familles des Urocteidæ, Agelenidæ, Thomisidæ et Sparassidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 7 planches. 12 fr.

Tome 3, contenant les Familles des Attidæ, Oxyopidæ et Lycosidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 4 planches. 12 fr.

Tome 4, contenant la Famille des Drassidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de 5 planches. 12 fr.

Tome 5 (1re partie), contenant la Famille des Epeiridæ (supplément) et des Theridionidæ. 1 vol. in-8°, accompagné de planches. 12 fr.

Tome 5 (2e partie), contenant la Famille des Theridionidæ (suite). 1 vol. in-8°, accompagné de planches et orné de figures 12 fr.

Tome 5 (3e partie), contenant la Famille des Theridionidæ (fin). 1 vol. in-8°, accompagné de planches et orné de figures. 12 fr.

Tome 6. (*En préparation.*)

Tome 7, contenant les Familles des Chernetes, Scorpiones et Opiliones. 1 vol. in-8°, accompagné de planches. 12 fr.

Histoire naturelle des Araignées, par M. Eug. Simon, *Deuxième édition.*

Tome premier, 1er *fascicule* contenant 215 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8° de 256 pages. 6 fr.

Tome premier, 2e *fascicule* contenant 275 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8°. 6 fr.

Tome premier, 3e *fascicule* contenant 347 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8°. 6 fr.

Tome premier, 4e *et dernier fascicule* (du tome 1er), contenant 261 figures intercalées dans le texte. 1 vol. grand in-8° 6 fr.

Le *tome deuxième* est en cours de publication.

Etude sur les Sauterelles et les Criquets, moyen d'en arrêter les invasions et de les transformer en Engrais par les procédés Durand et Hauvel, brevetés s. g. d. g. Brochure in-8° de 36 pages. 75 c.

OUVRAGES D'ASSORTIMENT

Aranéides des îles de la Réunion, Maurice et Madagascar, par M. Aug. Vinson. 1 gros volume in-8°, illustré de 14 planches.

Fig. noires. 20 fr.

Astronomie des Demoiselles, ou Entretiens entre un frère et sa sœur, sur la mécanique céleste, par James Fergusson et M. Quétrin. 1 vol. in-12. 3 fr. 50

Botanique (La), de J.-J. Rousseau, contenant tout ce qu'il a écrit sur cette science, augmentée de l'exposition de la méthode de Tournefort et de Linné, suivie d'un dictionnaire de botanique et de notes historiques, par M. Deville. 2e édition, 1 gros vol. in-12, orné de 8 planches.

Fig. noires. 4 fr.

1250

Chimie élémentaire, inorganique et organique, à l'usage des Ecoles et des Gens du Monde, par E. BURNOUF. 1 gros vol. in-12. 3 fr.

Choix des plus belles fleurs et des plus beaux fruits, par P.-J. REDOUTÉ, peintre d'histoire naturelle.

150 planches différentes coloriées. Chaque pl. 1 fr.

Collection iconographique et historique des Chenilles d'Europe, ou Description et figures de ces Chenilles, avec l'histoire de leurs métamorphoses, et leur application à l'agriculture, par MM. BOISDUVAL, RAMBUR et GRASLIN.

Cette collection se compose de 42 livraisons, format grand in-8°, papier vélin : chaque livraison comprend *trois planches coloriées* et le texte correspondant.

Les 42 livraisons réunies (la pl. I des Papillonides n'a jamais existé) : 100 fr.

Cours d'agriculture, de viticulture et de jardinage, par Mathieu RISLER (1849). 1 vol. in-12. 2 fr.

Fauna japonica, sive Descriptio animalium quæ in itinere per Japoniam jussu et auspiciis superiorum, qui summum in India Batava imperium tenent, suscepto anni 1823-1830, collegit, notis, observationibus et adumbrationibus illustravit PH. FR. DE SIEBOLD.

Reptiles, 3 livraisons noires. Ensemble. 25 fr.

Faune de l'Océanie, par M. le docteur BOISDUVAL. 1 gros vol. in-8°, imprimé sur grand papier. 10 fr.

Faune entomologique de Madagascar, Bourbon et Maurice. — *Lépidoptères*, par le docteur BOIS-DUVAL ; avec des notes sur leurs métamorphoses, par M. SGANZIN.

Huit livraisons, format grand in-8°, papier vélin.

Les 8 livraisons réunies, Planches coloriées. 20 fr.

Planches noires. 10 fr.

Géométrie Perspective avec ses applications à la recherche des Ombres, par M. le Général G.-H. DUFOUR. 1 vol. in-8° avec Atlas in-4° de 22 planches. 4 fr.

Icones historiques des Lépidoptères nouveaux ou peu connus, collection, avec figures coloriées, des papillons d'Europe nouvellement découverts, par M. le docteur BOISDUVAL. Ouvrage formant le complément de tous les auteurs iconographes. Cet ouvrage se compose de 42 livraisons grand in-8°, comprenant chacune *deux planches coloriées* et le texte correspondant.

Les 42 livraisons réunies. Coloriées. 100 fr.

Noires. 25 fr.

Nota. — Tome 2. Le texte s'arrête page 208. Toutes les fig. des planches 48 à 70 inclusivement sont décrites.

Les fig. des planches 71 à la fin ne sont pas décrites.

Iconographie et histoire des Lépidoptères et des Chenilles de l'Amérique septentrionale, par M. le docteur BOISDUVAL, et le major John LECONTE, de New-York.

Cet ouvrage comprend 26 livraisons, format grand in-8°, renfermant 3 *planches coloriées* et le texte correspondant.

Les 26 livraisons réunies. 60 fr.

Manuel des Candidats à l'emploi de Vérificateur des Poids et Mesures, par M. RAVON. 2e édit. 1 vol. in-8°. 5 fr.

Manuel des Sociétés de secours mutuels. Une brochure in-12. 1854. 0 fr. 50

Mémoires de la Société royale des Sciences de Liège. Première série, 1843 à 1866, 20 vol. à 7 fr.

Deuxième série, 1866 à 1887, 13 vol. à 7 fr.

Mémoires récréatifs, scientifiques et anecdotiques du physicien-aéronaute ROBERTSON. 2 vol. in-8° ornés de vignettes. 12 fr.

Mémoires sur la guerre de 1809 en Allemagne, avec les opérations particulières des corps d'Italie, de Pologne, de Saxe, de Naples et de Walcheren, par le général PELET, d'après son journal fort détaillé de la campagne d'Allemagne, ses reconnaissances et ses divers travaux; la correspondance de Napoléon avec le major général, les maréchaux, etc. 4 vol. in-8°. 28 fr.

Ministre (Le) de Wakefield, traduit en français par M. AIGNAN, 1 vol. in-12, avec figures. 1 fr.

Monographie des Erotyliens, famille de l'ordre des Coléoptères, par M. Th. LACORDAIRE. In-8°. 9 fr.

Synonymia insectorum. — Genera et species Curculionidum (ouvrage comprenant la synonymie et la description de tous les Curculionides connus), par M. SCHOENHERR. 8 tomes en 16 parties. (*Ouvrage terminé.*) 144 fr.

Théorie élémentaire de la Botanique, ou Exposition des principes de la classification naturelle et de l'art de décrire et d'étudier les végétaux, par M. DE CANDOLLE. 3e édition, 1 vol. in-8°. 8 fr.

Voyage à Madagascar, au couronnement de Radama II, par AUG. VINSON. Ouvrage enrichi des Catalogues spéciaux publiés par MM. J. Verreaux, Guénée et Ch. Coquerel. 1 beau volume in-8° jésus.

Papier ordinaire, fig. coloriées. 20 fr.

NOUVELLE COLLECTION

DE

L'ENCYCLOPÉDIE-RORET

FORMAT IN-18 JÉSUS

Manuel de l'Apiculteur Mobiliste, nouvelles causeries sur les Abeilles en 30 Leçons, par l'Abbé DUQUESNOIS, curé de Saint-Cyr-sous-Dourdan. 1 vol. orné de 20 figures dans le texte. 3 fr.

— **Cordon Bleu (Le)**. Nouvelle Cuisinière Bourgeoise, par Mlle MARGUERITE. 14e édition. (*En préparation.*)

33101. — Imprimerie LAHURE, rue de Fleurus, 9, à Paris.